

Radici Fiano di Avellino DOCG

Campania

Denominazione	Radici Fiano di Avellino DOCG	Vitigni	—
Gradazione	—	Formato	0,75L
Tipo	—	Annata	—

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Fiano di Avellino elegante e strutturato, con profumi di pera, agrumi, fiori e nocciola; fresco, minerale e persistente, con buona capacità evolutiva.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Carni rosse, formaggi stagionati, primi piatti corposi.