



CANTINE CATENA



*Legami*  
Fiano di Avellino

- Classificazione: Fiano di Avellino D.O.C.G.
- Uvaggio: 100% Fiano
- Caratteristiche del terreno: argilloso, calcareo con buona sostanza organica.
- Sistema di allevamento: spalliera con potatura doppio guyot
- Periodo di vendemmia: Metà Ottobre
- Fermentazione: in acciaio inox con temperatura variabile dai 14°-17°
- Grado alcolico: 13,5°
- Colore: giallo paglierino tenue
- Profumo: fruttato, agrumato e con note di tropicale con prevalenza ananas. Nota floreale, fiori bianchi
- Sapore: dense note piccanti, nota di frutta secca, arachide tostata, nocciola e note fruttate
- Temperature servizio: 10°-12°
- Abbinamenti: accompagna egregiamente minestre, frutti di mare, piatti di pesce e di carne bianca. Bene anche con il dessert



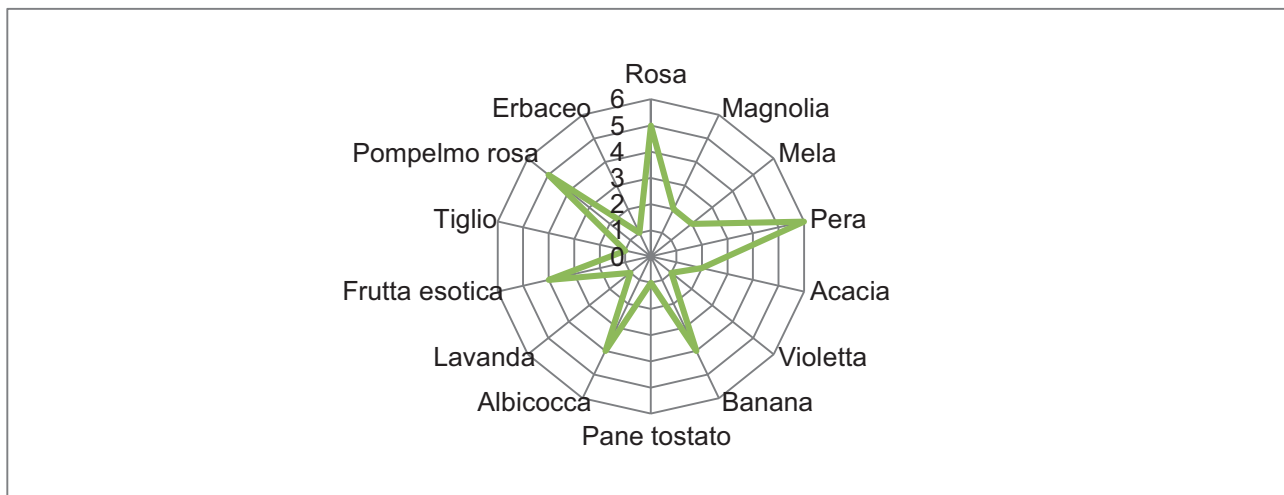
*“Legami antichi che il tempo crea, inerzia, tutto è fermo all’istante, siamo la stessa persona di ieri, quella di oggi, siamo esseri istintivi pieni di luce e la morte non esiste..... Lei, di classe, bella dama evanescente; lui, stitico forte, ballano ancora alla festa del vino sotto occhi ignari, con l’anima triste aspettano che l’unica goccia di sangue che avevano diventi amore...”*



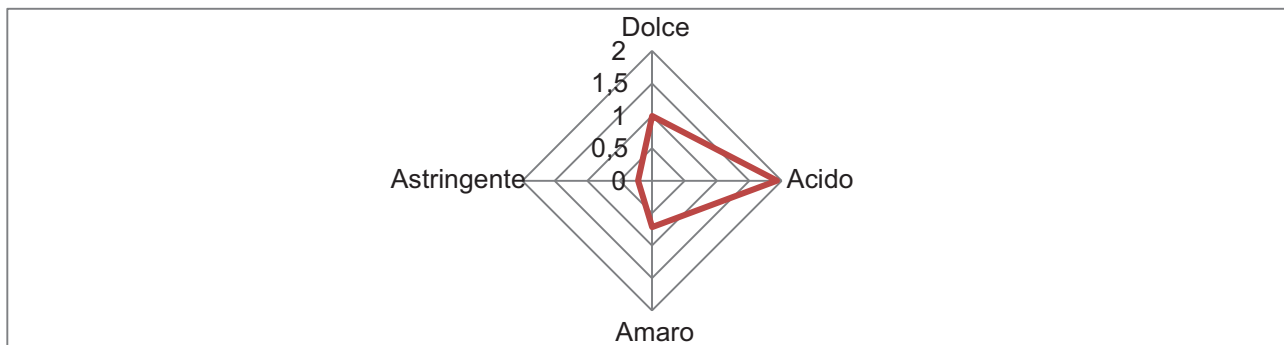
# Legami

Fiano di Avellino

## Odore



## Gusto



## Aroma

