



CANTINE CATENA



Vorticì

Vino spumante Fiano di Avellino

- Classificazione: Campania I.G.P. Fiano frizzante
- Uvaggio: 100% Fiano di Avellino DOCG
- Caratteristiche del terreno: argilloso, calcareo con buona sostanza organica
- Zona di produzione: vigneto di proprietà in Montefalcione (AV)
- Periodo di Vendemmia: metà ottobre
- Fermentazione: rifermentato in autoclave con metodo Charmat
- Grado alcolico: 13,5% vol.
- Colore: giallo paglierino
- Sapore: morbido con sentore di nocciola tostata
- Temperatura di servizio: 6°-8°C
- Abbinamenti: accompagna affettati misti, salmone, mozzarella di bufala



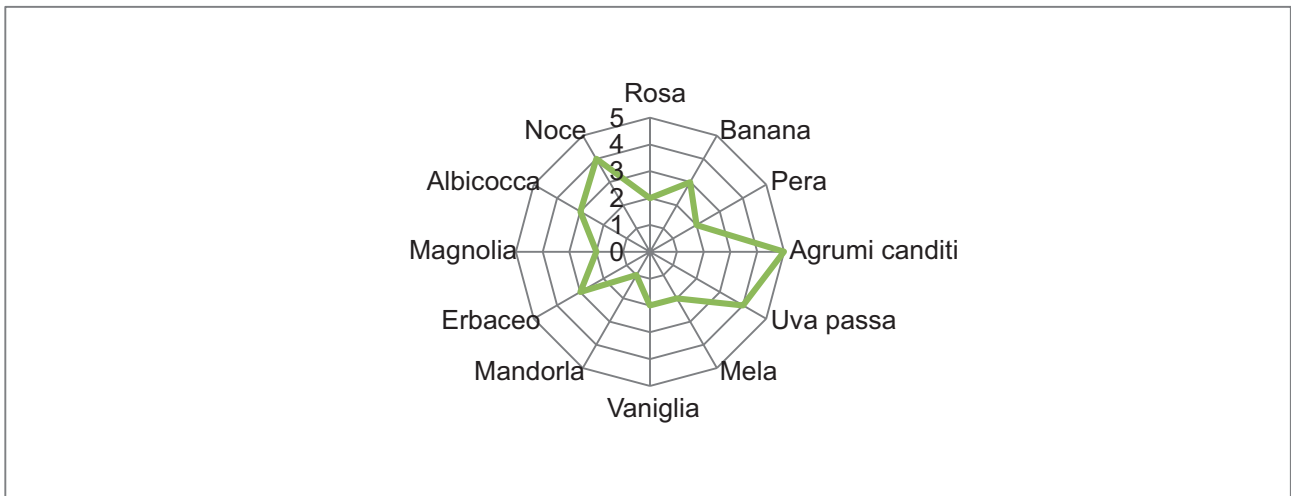
“Rantoli su di me e nei tuoi gesti ingessati... Un andirivieni di pensieri sospesi che s’incalzano sulla tua pelle e affondano... Mi nascondo a ciò che penso di me e affogo...bollicine che s’innescono nel mio respiro silenzioso. Come potrei nascondermi dall’emozione di essere racchiusa in sensazioni folli e insistenti. Un vortice d’inganno... Rapita dal tuo essere perverso, Cerco un appiglio al mio tormento e scavo note inesistenti pur di rapirti... Vorticì...”



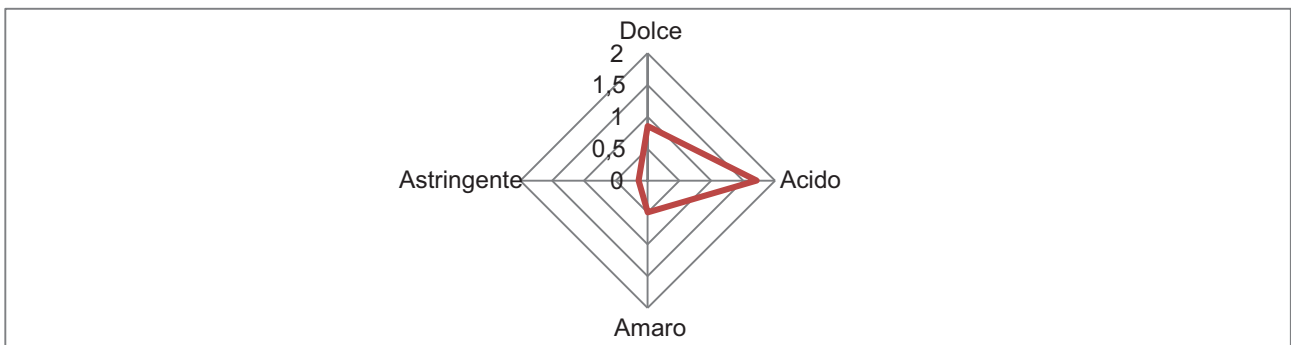
Vorticì

Vino spumante Fiano di Avellino

Odore



Gusto



Aroma

