

VINI DELLA
CAMPANIA



Antico Castello
ORFEO
FIANO IRPINIA DOC

VINI DELLA **CAMPANIA**

VITIGNO	Fiano 100%
ALCOOL	13%
ZONA VITIGNI	San Mango sul Calore (AV) Località: Castel Poppano vigneti aziendali
AFFINAMENTO	Circa 6 mesi in acciaio a contatto con le fecce fini. Prosegue il suo affinamento in bottiglia.
COLORE	Giallo paglierino brillante.
NASO	Delicato e aromatico, spiccano le note di margherita, camomilla, mela verde e nocciola accompagnate da lievi cenni erbacei.
PALATO	Fresco e delicato, di buona acidità, caratterizzato sul finale da una persistente sapidità e cenni affumicati.
ABBINAMENTI	Indicato come aperitivo in specie con le nocciole tostate, accompagna frutti di mare e piatti di pesce di alta cucina ma anche pietanze raffinate quali risotti o elaborati secondi piatti a base di pesce.

