

Nellamiaterra bianco bio - Antica Enotria Puglia IGT



Notes de dégustation :

Robe : jaune paille aux reflets dorés.

Nez : fruits tropicaux et d'agrumes, frais.

Bouche : équilibré, savoureux et persistant.

Accords mets-vin :

Accompagne agréablement les apéritifs, plats froids et plats de poisson.

Le saviez-vous ?

Le nom du cépage Fiano est dérivé de "appiano", une variété de pomme. Il est important de déguster ce vin avec attention afin de bien percevoir tous ses arômes.



Typologie : vin blanc sec



Producteur : Antica Enotria



Zone de production : Pouilles, au pied du Parc National du Gargano.



Cépage : Falanghina, Fiano



Garde : 1 à 2 ans



Degré alcoolique : 12,5% Vol.



Température de service : 10-12°C

