

GIUSSO



Colli di Salerno Fiano IGT

Uve Fiano

Grapes Fiano

Zona di produzione: 180-200 SLM Contursi Terme e Sicignano degli Alburni, Parco Nazionale del Cilento, Vallo di Diano e Alburni.

Production area 180-200 SLM Contursi Terme e Sicignano degli Alburni, Park National of the Cilento, Vallo di Diano and Alburni.

Vinificazione e affinamento: Selezione manuale delle uve, con pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata. Affinamento per 6 mesi in barriques e per 6 mesi in bottiglia.

Vinification and Ageing Manual selection of grapes, with soft pressing, fermentation at controlled temperature. Ageing for 6 months in barriques and 6 months in bottle.

Volume alcolmetrico: 13 % Vol.

Alcoholic strength 13 % Vol.

Temperatura di servizio: 10-12° C

Serving temperature 10-12° C

Bicchieri consigliato: Calice a tulipano

Recommended Glass Tulip-shaped glass

Formato bottiglia: 0,75 litri

Bottle size 0,75 litri

Scheda organolettica: Ampia gamma di sentori fruttati di buccia di agrumi, pera Williams e frutta esotica. Ad accompagnare sensazioni varietali erbacei e speziati. Al gusto è bilanciato, armonico, con dominante freschezza che lascia un finale morbido e sapido.

Tasting notes A broad range of fruity notes of citrus peel, Williams pear, and exotic fruit. Accompanied by herbaceous and spicy varietal nuances. On the palate it is balanced and harmonious, with a dominant freshness that leads to a soft, savory finish.

Abbinamenti gastronomici: Molto versatile. Può accompagnare bene gli aperitivi, i piatti di pesce o carni bianche e formaggi. Un abbinamento interessante è con risotti e verdure in tempura.

Food pairing Very versatile. It pairs well with aperitifs, fish dishes, white meats, and cheeses. An interesting pairing is with risottos and tempura vegetables.