

FIANO
TABURNO SANNIO
D.O.P.



Fiano, uva chiamata dai Latini “Vitis Apiana” perchè le api sono particolarmente ghiotte della dolcezza di questa uva.

Fiano, called by the Latins “Vitis Apiana” (Bee’s vine) because the bees are particularly fond of the sweetness belonging to this grape.

Annata <i>Vintage</i>	Giorni fermentazione <i>Fermentation days</i>
2014	15
Quantità bottiglie <i>Bottles</i>	Temp. max ferment. <i>Max fermentation temp.</i>
11.000	14° - 17°
Vitigno <i>Variety</i>	Acidità totale in bottiglia <i>Total acidity</i>
100% Fiano	5,90 g./l.
Quintali uve per ettaro <i>Hield for hectar</i>	Estratto secco totale <i>Total dry extract</i>
60	24,00 g./l.
Vendemmia <i>Harvest</i>	Gradazione alcolica <i>Alcool</i>
Manuale, inizio Ottobre <i>By hand, beginning October</i>	13,50% vol.
Fermentazione <i>Fermentation</i>	Abbinamenti <i>Excellent with</i>
Fermentini d'acciaio inox <i>Stainless steel tanks</i>	Pesce, carni bianche, verdure <i>Fish, white meats, vegetables</i>
Temperatura di servizio <i>Service temperature</i>	8° - 10°