

Nido del Gruccione Fiano 2021 - Tenuta Demaio



Nazione: Italia
Regione: Puglia
Genere: Vino
Tipologia: Bianco
Vitigno: Fiano
Annata: 2021
Età delle Vigne: 5 anni
Certificazione e pratiche agricole: Biologico non certificato
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Affinamento - Contenitori: Inox
Invecchiamento: Inox
Grado Alcolico: 12%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 12
Tappo: Sintetico
Numero bottiglie prodotte: 2500
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Fiano in purezza. Macera per 40 giorni. Fermentazione spontanea con lieviti indigeni. L'affinamento e l'invecchiamento avviene in tini d'acciaio.

Limpido e deciso, al naso intensi sentori di eucalipto, scorza di arancia candita e confettura di agrumi.

In bocca una buona sapidità e verticalità con una leggero tannino che gli conferisce una buona struttura.

Abbinamento ideale con formaggi saporiti.