

Villa Matilde
FIANO DI AVELLINO 2010
D.O.C.G. Fiano di Avelino, Campania, Itália



VILLA MATILDE

UVAS: 100% Fiano

TIPO: Branco seco

VINIFICAÇÃO: A fermentação acontece a baixa temperatura (5°C) com as cascas para obter uma maior extração de componentes aromáticos e estruturais; esmagamento suave. Remoção das borras do mosto e afinamento em aço inoxidável por cerca de 4 meses.

COMENTÁRIOS: Cor amarelo palha intenso e elegante, com distintas notas florais e frutadas, lembra pêssegos, damascos, frutas cítricas maduras, evoluindo para frutas exóticas e mel. O aroma é muito típico, persistente, elegante, com boa estrutura, bem equilibrado com textura sedosa.

AVALIAÇÕES: RP 90 e GR 2B

GUARDA: 3 anos

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 12°C



VINISSIMO
IMPORTADORA

vinissimo.com.br
55 11 4195-5554