FAMIGLIA PAGANO
LUOGOSANO

IL BIANCO

ANDREA PAGANO
36 - 05

UVE: Fiano 50%, Chardonnay 50%.

ZONA DI PRODUZIONE:
Zona sannitica, intera provincia di Benevento

PERIODO DI VENDEMMIA:
Ultima decade di ottobre

SENSAZIONI:
Colore giallo paglierino con profumo pulito. Al palato è sapido e fresco, arricchito da un avvolgente calore e da un lungo e fragrante ricordo di agrumi. Di notevole struttura e corpo, con persistenza gustativa.

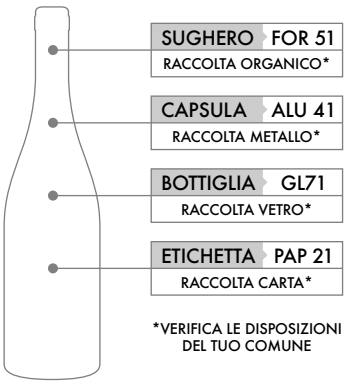
ABBINAMENTI:
Si consiglia di servirlo a una temperatura compresa tra 10°C e 12°C. Ideale con antipasti di mare, minestre e piatti a base di pesce.

Valori nutrizionali medi per 100 g/mL di prodotto

Energia	297 kJ / 71 kcal
Grassi	0 g
di cui acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	<1,0 g
di cui zuccheri	<0,1 g
Proteine	0 g
Sale (sodio x 2,5)	0 g

INGREDIENTI: UVA, AGENTI STABILIZZANTI: CMC E CONTINE GOMMA ARABICA, CONSERVANTI ED ANTIOSSIDANTI: SOLFITI E AC. ASCORBICO: SO2

8 017028 001072



*VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE

FAMIGLIA PAGANO SRL / Via Carazita 1, 83040 - Luogosano, Avellino, Italia.