FAMIGLIA PAGANO
LUOGOSANO

LE PIETRE

FIANO DI AVELLINO DOCG

UVE: 100% Fiano

ZONA DI PRODUZIONE:
vigneti selezionati dell'area della DOCG della provincia di Avellino, nell'areale di Lapio e Montefalcione terreni in prevalenza argillosi, calcarei, sabbiosi, minerali e vulcanici con esposizione a sud-est con un'altitudine media di 500 m. s.l.m.

PERIODO DI VENDEMMIA:
raccolta manuale all'inizio di ottobre, in cassette di peso massimo a 20 kg

SENSAZIONI:
di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. sentori di frutta secca mandorla e nocciola, floreale intenso e persistente come il biancospino. al gusto pieno, caldo, minerale fresco che conferisce bevibilità. retrogusto che richiamano le note di frutta secca

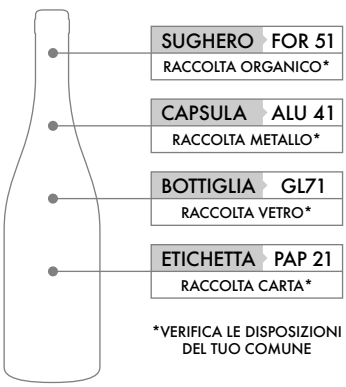
ABBINAMENTI:
si abbina, portate a base di pesce anche fritti, zuppe di verdure, carni bianche e formaggi a pasta molle

Valori nutrizionali medi per 100 g/mL di prodotto

Energia	305 kJ / 73 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 001331



*VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE

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