



2025 CENTOARE FIANO IGP PUGLIA

Art.-Nr. SM 101-25



WEINGUT:	Cantina Sampietrana
REGION/LAND:	Apulien/Italien
REBSORTE(N):	100% Fiano
FÜLLMENGE:	750 ml
ALKOHOL:	13,0 Vol.-%
RESTZUCKER:	3,5 g/l
SÄURE:	6,4 g/l
AUSBAU:	Edelstahl

BESCHREIBUNG:

Fiano ist eine traditionelle Rebsorte aus Süditalien, die für ihre herausragenden Weißweine bekannt ist. Im Glas präsentiert sich der Fiano mit einer strohgelben Farbe, die von goldenen Reflexen durchzogen ist. Sein elegantes Bouquet besticht durch einen Strauß von Blütenaromen, Litschi und gelben Früchten. Die Aromen von gelben Früchten und Zitrusnoten setzen sich am Gaumen fort und verleihen dem Wein eine Frische und Eleganz. Seine frische Säurestruktur und die elegante Textur machen ihn zu einem wahren Genuss. Fiano ist ein vielseitiger Begleiter zu einer Vielzahl von Gerichten. Er harmoniert besonders gut mit Fisch und Meeresfrüchten sowie saisonalem Gemüse. Seine aromatische Vielfalt und Frische bringen die Aromen von Fischgerichten hervorragend zur Geltung und verleihen jedem Gericht eine zusätzliche Note.