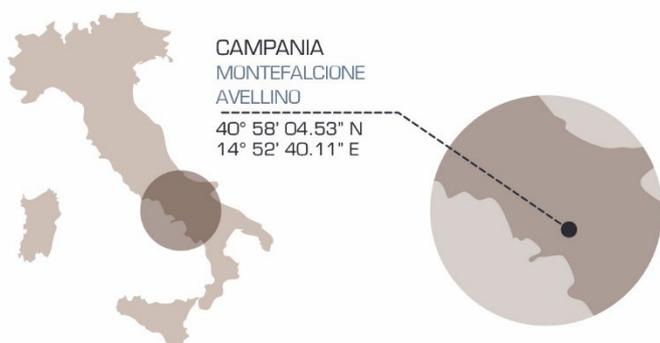


JOAQUIN
MONTEFALCONE / CAMPANIA

FIANO DI AVELLINO
VINO DELLA STELLA



CAMPANIA
MONTEFALCIONE
AVELLINO
40° 58' 04.53" N
14° 52' 40.11" E



ANNO DI
FONDAZIONE
1999



VITIGNI
FIANO / AGLIANICO / GRECO
FALANGHINA / BIANCOLELLA
CIUNCHESA



ESTENSIONE
TERRITORIO
5 Ha



BOTTIGLIE PRODOTTE
ALL'ANNO
18.000

VITIGNO
Fiano

TIPOLOGIA TERRENO
Argilloso-Calcareo

**SISTEMA DI
ALLEVAMENTO**
A spalliera

AFFINAMENTO
Vasca e bottiglia

GRADO ALCOLICO
14,5%

VENDEMMIA
Manuale

NOTE DEGUSTATIVE

Giallo paglierino intenso, con riflessi dorati al calice. Offre al naso complesse note olfattive, composte da albicocca, ananas, melone e frutta tropicale matura, cui si aggiungono sfumature mielate e ricordi di frutta secca e appassita. Corposo e minerale al sorso, si dimostra elegante, di ottima persistenza e gradevolmente ammandorlato in chiusura. Perfetto con la cucina marinara, è da abbinare agli involtini di pesce spada al forno.



Visconti 43 S.r.l.

Via Azzone Visconti 43,
20900 Monza MB
Tel (+39)0392301980
visconti43.com