



## "AITÀ" FIANO SANNIO DOC

L'affinamento è in acciaio inox per 6 mesi ed infine in bottiglia per 4 mesi.

Fruttato al naso con sensazioni agrumate e drupe gialle, in particolare albicocca e pesca. Note di macchia mediterranea, salvia e rosmarino con un tocco di mentuccia selvatica. Al palato è decisamente sapido salino con una bella freschezza fruttata.

<b>REGIONE:</b>	ITALIA (CAMPANIA)
<b>PRODUTTORE:</b>	VIGNE STORTE
<b>GRADAZIONE:</b>	13% VOL.
<b>VITIGNI:</b>	FIANO 100%