



E-PLURIBUS UNUM

GUERRIERO



FIANO DI AVELLINO DOCG

Terreno: Argilloso calcareo
Vitigno: Fiano di Avellino 100%
Raccolta: a fine ottobre rigorosamente a mano
Vinificazione: in botte di legno di rovere da 6 hl
Invecchiamento: 5/6 mesi in botte di legno di rovere
Colore: giallo paglierino
Profumo: fruttato minerale, delicato, fine, caratteristico
Sapore : fresco, secco, armonico e persistente
Abbinamenti: crostacei piatti a base di pesce e frutti di mare, risotto ai funghi porcini, formaggi non stagionati
Gradazione alcolica: 12,50%
Zucchero residuo: 1,1 g/l
Estratto secco: 23,13 g/l
Acidità: 8 g/l
Temperatura di servizio: 8/10 c°



Soil: calcareous clay
Grape varieties: Fiano di Avellino 100%
Harvest: end of october by hand
Fermentation: The grapes are pressing and left to ferment
Ageing: The wine is aged in barrels of oak of 600 liter for 5/6 months
Colour: straw yellow
Aroma: fruity, mineral, delicate, fine, characteristic,
Tasting notes: fresh, dry, harmonious and persistent
Pairings: shellfish, dishes of fish and seafood, risotto with porcini mushrooms, fresh chese
Alcoholic grade: 12,50%
Sugar free extract: 1.1g/l
Extract total: 23,13 g/l
Total acidity: 8 g/l
Service temperature: 8/10 c°



“ La forza del vino inebria l’uomo e nelle sue vene distribuisce l’ardore. “ (Lucrezio) “
“The strength of wine inebriates man and his veins distributes the ardor” (Lucrezio) “