# VOLUME 1
## SCHEDA TECNICA

***CARATTERI ORGANOLETTICI:***

***Colore:*** Giallo paglierino con riflessi verdognoli
***Profumo:*** Floreale e fruttato
***Sapore:*** Il vino si presenta armonico, sapido e fresco

***UVAGGI:*** 100% Fiano IGT

***ZONA DI PRODUZIONE:***
San Cipriano Picentino, in provincia di Salerno.
Il terreno è di medio impasto mentre la densità di impianto è di 3500 ceppi per ettaro.

***TECNOLOGIA DI PRODUZIONE:***
Il vino viene sottoposto a vinificazione in bianco, con fermentazione a temperatura controllata per preservare al meglio gli aromi freschi e fruttati tipici del Fiano.

***INVECCHIAMENTO:***
L'affinamento avviene su feccia fine per circa 6 mesi.
Successivamente, il vino viene imbottigliato e continua il suo affinamento in bottiglia per ulteriori 6 mesi.

***GRADAZIONE ALCOLICA:*** 13°

***TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:***
Il vino va conservato ad una temperatura di 15°C.

***TEMPERATURA DI SERVIZIO:***
Per gustarlo al meglio, si consiglia di servirlo a 10°C.

***ACCOSTAMENTI AL CIBO:***
Ideale come abbinamento a piatti a base di pesce.

***LOTTO: LB2025***

| *VALORI NUTRIZIONALI PER 100 ML DI PRODOTTO:* | |
|---|---|
| *Energia* | *73 kcal (304 kJ)* |
| *Grassi* | *0 g* |
| *di cui acidi grassi saturi* | *0 g* |
| *Carboidrati* | *0,2 g* |
| *di cui zuccheri* | *0,15 g* |
| *Proteine* | *0 g* |
| *Sale* | *0 g* |