



## Ce qui le définit...

Vertical

Minéral

Intrigant

Complexe



Cépage :

100%

Fiano di Avellino

## Sa palette aromatique...



Equilibre



Longueur en bouche



Intensité des saveurs



Complexité aromatique



Alcool 13,50%



## Ses secrets de fabrication...

Issue de la région Campanie en Italie, réputée pour ces vins blancs d'exception, ce vin est produit par TENUTA SARNO 1860, domaine de 7 Ha, qui a choisi de cultiver un seul cépage sur un seul terroir, pour donner vie à un produit unique, avec son identité territoriale. Fermenté en cuve d'acier à température contrôlée, avec des levures indigènes, puis élevé en cuve inox pendant 20 mois sur lies fines et 6 mois en bouteille, ce vin au profil très atypique présente les arômes variétaux du Fiano di Avellino comme la noisette grillée, qui se conjugue à une minéralité vivifiante et une belle longueur en bouche.

## Conseils de consommation

Potentiel de  
garde :  
7 à 10 ans

T° de  
Service :  
10-12 °C



## Accords mets/vin



MG Wine Discovery

Importation et Distribution de Vins du Monde

📍 11 RUE CHARLES LIOTARD, 30000 NIMES

✉ Contact@mgwinediscovery.com

🌐 <https://www.mgwinediscovery.com/>



@mgwinediscovery



MG Wine Discovery



mg-wine-discovery