

C A S A PRIMIS *Fiano*

VINO BIANCO - WHITE WINE - WEIßWEIN

PUGLIA I.G.T.

vino biologico



VITIGNO - GRAPE VARIETY - REBSORTEN:
FIANO

AFFINAMENTO - AGEING - GÄRUNG:

- Due mesi in serbatoi di acciaio e successivi due mesi in bottiglia;
- Two months in stainless steel containers. Two months in bottle;
- 2 Monate im Bodensatz in Edelstahltank, 2 Monate in der Flasche;

COLORE - COLOUR - FARBE:

- Giallo paglierino luminoso con riflessi verdognoli;
- Straw yellow with slight greenish glints;
- Strohgelb mit grünlichen Farbreflexen;

GUSTO - TASTE - GESCHMACK:

- Fresco, ricco e fruttato, di piacevole acidità ed equilibrio;
- Fresh, rich and fruity, with pleasant acidity and balance;
- Frisch, reich, fruchtig;

PROFUMO - SMELL - BUKETT:

- Bouquet fine e intenso con decisi sentori floreali e note fruttate;
- Delicate bouquet with notes of wild flowers;
- Blumig und fruchtig, intensiv;

ABBINAMENTI - FOOD PAIRING - LEBENSMITTEL PAARUNG:



APERITIVI
APERITIFS
APERITIFS



ANTIPASTI DI PESCE
SEAFOOD APPETIZERS
MEERESFRÜCHTE VORSPEISEN



PIATTI DI PESCE
FISH COURSES
FISCHGERICHTE

