



CANTINE
PARADISO
PUGLIA, ITALIA



POSTA PIANA FIANO GRECO

Puglia IGP Fiano Greco

Zona di produzione: Agro di Cerignola

Vitigno: Fiano, Greco

Epoca di vendemmia: Metà di settembre

Natura del terreno: Calcareo-argilloso

Sistema di allevamento: Guyot

Caratteristiche organolettiche: Giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso è abbastanza intenso e complesso, spiccano le note floreali e fruttate. Al palato è pieno, grasso e persistente con una buona acidità e sapido.

Sentori di frutti tropicali ed un fin di bocca agrumato.

Abbinamento gastronomico: Ottimo con portate a base di pesce, molluschi e verdure, è da provare con la sogliola al mascarpone.

Production area: Countryside around Cerignola

Grape variety: Fiano, Greco

Harvest period: Mid-September

Soil type: Clayey-limestone

Training system: Guyot

Sensory characteristics: Straw yellow with greenish highlights. On the nose the wine is somewhat intense and complex, with floral and fruity notes predominating. It is full bodied, has a good mouth feel and is long lasting with good acidity and tanginess. Tropical fruit nuances and a citrusy aftertaste

Food pairings: Great with fish dishes, molluscs and vegetables.