## Fiano del Molise 2023

| | |
|---|---|
| Produzent | Tenute Martarosa |
| Land/Gebiet | Italien/Molise |
| Appellation | Fiano del Molise DOP |
| Produkt | Weissweine |
| Traubensorte(n) | Fiano (100%) |
| Anbau | Traditionell |
| Ausbau | Während acht Monaten im Edelstahltank ausgebaut |
| Alkoholvolumen | 13.5% |
| Restzucker | 2.2 g/l |
| Allergenhinweise | Enthält Sulfite |
| Vegan | Nein |
| Trinktemperatur | 9 bis 11 Grad |
| Optimaler Genuss | jetzt bis 2028 |
| Inhalt/Gebinde | 75 cl / 6er Kt |
| Produzierte Menge | 8000 Flaschen |
| Preis CHF | 17.50 |

Die Tenute Martarosa keltert in Campomarino, knapp zehn Kilometer vom adriatischen Strand entfernt, einen frischen, sortentypischen Fiano mit Aromen von Limetten, weissen Blüten und exotischen Früchten. Der Wein passt sehr gut zur italienischen Küche, also vor allem zu Meeresfrüchten und Fisch – aber auch zur bodenständigen Pizza ai quattri formaggi.