

Fiano

Bianco Salento IGT

Uve utilizzate:

Fiano 100%

Età media delle vigne:

10/15 anni ca.

Sistema di allevamento:

Spalliera con potatura Guyot , 4.200 piante ca. per ettaro

Resa:

1.750 grammi per pianta

Vendemmia:

Uve raccolte a mano e delicatamente riposte in piccole cassette aerate per preservarne l'integrità.

Maturazione:

In acciaio a temperatura controllata.

Gradazione alcolica:

12,5%

Profumo:

Uve di nobile profumo e inconfondibili aromi che si susseguono in una fragranza di freschi sentori di fiori d'acacia con un finale di nocciola tostata.

Gusto:

La sorsata fresca con accenno di note minerali sfuma in un finale sapido di buona persistenza dal gusto mirabile, armonioso e delicato.

Temperatura di servizio:

12°-14° C

