

# FIANO

## CARATTERISTICHE VITICOLE

**Tipologia:** Bianco – IGT Puglia

**Vitigno:** Fiano

**Gradazione alcolica:** 13% Vol.

**Zona di produzione:** Salento e Valle d'Itria

**Altitudine:** 300 e 60 mt. s.l.m.

**Tipo di terreno:** calcareo con molto scheletro

**Sistema di allevamento:** spalliera bassa pugliese

**Piante per ettaro:** 4.545

**Anno di impianto:** 2000

**Resa per ettaro:** 70 quintali

**Vendemmia:** prima metà di settembre

**Fermentazione:** in serbatoi di acciaio a temperatura controllata, non superiore ai 16°

**Fermentazione malolattica:** non svolta

**Affinamento:** 3 mesi in serbatoi di acciaio

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Olfatto:** Profumo aromatico intenso, con sentori di agrumi verdi e pera

**Palato:** fresco e fruttato con una buona acidità e note minerali che lo rendono intenso e pieno

