

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

