

# Fiano

Puglia / Bianco

Indicazione geografica protetta



*Fresco, delicato ed aromatico, il nostro Fiano è il partner ideale per le calde serate estive.*

*Si abbina perfettamente al crudo mare; in alternativa consigliamo antipasti o primi piatti leggeri a base di pesce.*

**Denominazione:** Bianco Puglia IGP.  
**Uvaggio:** 100% Fiano.

### *In vigna*

**Zona di produzione:** C.da Matine, Mottola, 280 m s.l.m.

**Suolo:** Terra rossa, mediamente profondo.

**Sistema di Allevamento:** Guyot.

**Resa per ettaro:** 90 q.li/ha.

**Epoca di vendemmia:** Seconda decade di Settembre.

**Raccolta:** Manuale in piccoli cassoni.

### *In cantina*

**Vinificazione:** Le uve, trasportate in cantina, vengono dirasate e trasferite nelle presse, dove si seleziona il mosto fiore, ovvero il primo mosto che viene fuori dalla

spremitura. Tale mosto viene posto in un fermentino di piccole dimensioni, dove avviene la fermentazione ad una temperatura compresa tra 16 e 18 °C.

**Affinamento:** Una volta terminata la fermentazione, il vino subirà un affinamento di 3 mesi in acciaio a contatto con fecce fini al quale seguirà un riposo in bottiglia di 1 mese prima di poter essere messo in vendita.

### *Caratteristiche Organolettiche*

**Colore:** Giallo verdolino.

**Olfatto:** Intensi sentori floreali (tiglio) e fruttati (pesca bianca, gialla e sambuco)

**Palato:** Fresco, bilanciato, gradevole.

**Grado alcolico:** 12% vol.

**Temperatura di servizio:** 6-8°C.