

# JULIO CESAR

## FIANO BIANCO PUGLIA I.G.P.

**Caratteristiche organolettiche:**

Giallo dorato, bouquet di buona complessità e piacevolezza, i sentori di pompelmo e bergamotto si alternano con quelli della tipica macchia mediterranea: timo, rosmarino e ginepro, sorso centrato su trama fresca-sapida.

**Vitigni:**

Fiano.

**Vigneto:**

Guyot.

**Periodo di raccolta dell'uva:**

Prime settimane di settembre.

**Modalità di raccolta:**

Raccolta a mano, con un'attenta selezione dei grappoli e immediato trasporto in cantina.

**Vinificazione:**

Diraspatura e pressatura soffice delle uve con una successiva decantazione statica a freddo per consentire una naturale pulizia. La fermentazione alcolica avviene in serbatoi in acciaio inox a 16 gradi Celsius.

**Affinamento:**

In vasche d'acciaio a temperatura controllata per 4-5 mesi.

**Gradazione alcolica:**

12,5% Vol.

