



FIANO BIANCO PUGLIA I.G.P.

Caratteristiche organolettiche:

Giallo paglierino limpido, apre su un ventaglio olfattivo sottile, dominato da toni floreali di gelsomino e sfumature agrumate di pompelmo e bergamotto. La componente minerale ne esalta l'eleganza aromatica, conferendo profondità e freschezza al profilo. In bocca è slanciato e invitante, con un sorso affilato che chiude su una nota sapida e rinfrescante.

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:

L'uva viene pestata e pressata con la separazione repentina delle foci. Il succo d'uva viene messo a fermentare in vasche d'acciaio e la temperatura è costantemente a 15 gradi Celsius.

Affinamento:

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

Gradazione alcolica:

12,5% Vol.

