



IL 150 FIANO SALENTO I.G.P. BIANCO

TERRITORIO

Il Salento viene identificato da tre elementi climatici: il sole, artefice di gradi zuccherini generosi, il mare, responsabile della mineralità dei vini, e il vento che rende questo territorio naturalmente esente da malattie e particolarmente indicato nella produzione di vini "naturali". Caratterizzato da estese zone pianeggianti e modesti rilievi collinari, il Salento è geologicamente costituito da una struttura calcarea di medio impasto.

UVAGGIO

Il Fiano, conosciuto anche con il nome Apiano, è un antico vitigno meridionale la cui coltivazione risale all'epoca romana. Il nome deriverebbe dal vocabolo latino Apianus (ape) per la dolcezza dei suoi acini, molto apprezzati dalle api.

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice per conservare il gusto fruttato e floreale. Dopo una crio macerazione a freddo, seguono circa due settimane di lenta fermentazione a basse temperature per far esprimere al meglio le peculiari note olfattive. Dopo tre mesi a riposo nell'acciaio si passa all'imbottigliamento.

NOTE DEGUSTATIVE

COLORE

Giallo paglierino scarico.

PROFUMO

Sentori di fiori bianchi, frutta esotica e miele.

SAPORE

Fresco e minerale. Note di frutta gialla, agrumi e nocciola. Finale raffinato e persistente.

CONSIGLIATO CON

Aperitivi e antipasti a base di pesce, formaggi freschi, carni bianche.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12° C



IL150 FIANO
SALENTO I.G.P. BIANCO

VARIETÀ

Fiano 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Salento - Puglia

ALTITUDINE VIGNETO

50/100 m s.l.m.

TIPOLOGIA TERRENO

Calcareo-argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Spalliera

DENSITÀ DEI CEPPI

6000/ha

PRODUZIONE PER ETTARO

90 q/ha

RESA UVA IN VINO

65%

ETÀ MEDIA VITI

20 anni

EPOCA VENDEMMIA

Primi di agosto

FERMENTAZIONE

In acciaio inox

AFFINAMENTO

In bottiglia

GRADO ALCOLICO

12.5%

ACIDITÀ

6.0 g/l