



IL150 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.

ZONA DI PRODUZIONE

Salento - Puglia

ALTITUDINE VIGNETO

50/100 m s.l.m.

TIPOLOGIA TERRENO

Calcareao-argilloso

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.

GRADO ALCOLICO

12.5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12° C