



## SALENTO IGT FIANO PASS-O



Puglia bianco I.G.T.

**Uvaggio:** 100% Fiano Minutolo

**Tipologia di terreno:** Calcareo - medio impasto argilloso

**Posizione vigna:** Valle d'Itria, altitudine 400 m.s.l.m.

**Esposizione:** nord - sud

**Età media del vigneto:** 5 anni

**Resa per ettaro:** 100 Ql. Per ettaro

**Note di vinificazione:** macerazione pre-fermentativa per 24 ore a 5°C, fermentazione a temperatura controllata di 15°C

**Affinamento:** su fecce fini per almeno 3 mesi in vasche d'acciaio

**Totale acidità:** 5,90g/l acido tartarico

**Zucchero residuo:** 10 g/l

**Gradazione alcolica:** 14°

**Note di degustazione:** Occhio: Giallo paglierino con riflessi dorati

**Naso:** lycius, susina e gelsomino

**Bocca:** caldo e avvolgente con note di miele

**Abbinamenti:** risotto con alici e capperi, formaggi erborinati, guazzetto di pesce, crostata fichi e mandorle, marzapane

**Temperatura di servizio:** 8°C - 10°C