

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/lit acido tartarico

Zucchero residuo: 10 g/lit

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