



TERRA D'OTRANTO DOC FIANO "ORA"



Denominazione: Terra d'Otranto Doc

Vitigni: Fiano

Zona di produzione: Minervino di Lecce

Struttura del terreno: franco - sabbioso su roccia calcarea

Età delle viti: 10 anni

Sistema di allevamento: cordone speronato

Vendemmia: raccolta manuale. Ultima decade di settembre

Vinificazione: le uve pigiate sono sottoposte a
criomacerazione a 10 °C per 4 ore. Successivamente
fermentazione in acciaio a 14 - 16 °C.

Note di degustazione:

Colore: si presenta di un colore giallo paglierino luminoso.

Profumo: accenti di grande eleganza, riconoscimenti di scorza
di mandarino e pompelmo, mandorle ed erbe aromatiche
come timo e rosmarino, con una punta di pepe bianco nel
finale.

Gusto: Un sorso di bella avvolgenza dove si riconoscono gli
aromi prima sentiti, una incisiva freschezza ben bilanciata da
una dosata morbidezza.

Abbinamenti suggeriti: Ottimo con mezze maniche con pesce
spada e capperi, o abbinato ad un rombo chiodato con patate.

Temperatura di servizio: 9°-11° C.