



FIANO
Salento Fiano
Indicazione Geografica Protetta

SCHEDA TECNICA

Gradazione: 13 %

Vitigno: Fiano campano 70% - Fiano minutolo 30%

Zona di produzione: Manduria

Tipologia del terreno: terra nera di origine alluvionale

Sistema di allevamento: Guyot

Sesto d'impianto: mt 2.00 x 1.00

Età media del vigneto: 10 anni

Produzione media/ettaro: 100 q.li di uva

Epoca di vendemmia: fine agosto, prima settimana di settembre

Tipologia di raccolta: manuale

Vinificazione: diraspatura e pressatura soffice con temperatura controllata

Produttore: Az. Agr. Felline

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: bianco, con sfumature giallo paglierino

Profumo: secco, profumi esotici e note aromatiche

Sapore: gradevole, lungo, persistente e fresco

Abbinamento: pesci, crostacei, formaggi molli media stagionatura

Temperatura servizio: 10° C – 12°C