



Fiano

PUGLIA INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



DESCRIZIONE SENSORIALE

Giallo paglierino brillante con fragranti aromi e freschezza. Presenta delicati profumi di fiori bianchi e acacia, a cui seguono sentori di agrumi e frutta tropicale. È piacevolmente sapido e di medio corpo, con un finale fresco.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Fermentazione di 15 giorni del mosto fiore, a bassa temperatura, mai oltre i 12° in vasche d'acciaio; affinamento in bottiglia per circa 4 mesi.

UVA

Fiano 100%

PROVENIENZA

Dai vigneti di Masseria Surani, nel Salento, allevati a Guyot, posti su terreni a matrice calcarea, ricchi di ferro.

ALCOL

12% by vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12°C

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Si sposa bene con piatti di pesce ricchi, anche alla griglia; ottimo con piatti con frutti di mare, carni bianche e pollame. Ideale anche con diversi tipi di insalate e formaggi freschi.

BOTTIGLIA

750 ml in **vetro leggero 420 g.**
sughero: tappi bio selezionati
etichetta: carta certificata FSC
cartone: carta riciclata

