



FIANO SALENTO

Marchio	Villa Mottura
Vino	Salento Fiano
Classificazione	Indicazione Geografica Tipica
Zona produzione	Salento
Tipologia terreno	In prevalenza calcareo e argilloso
Sistema coltivazione	Guyot
Resa q.li per ettaro	90 circa
Vitigni utilizzati	Fiano
Clima	Inverni medi con primavere ed estati molto asciutte.
Vendemmia	Scalare in due passaggi
Tecnica vinificazione	Pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata di 16° C e breve sosta sulle fecce fini
Affinamento	In acciaio e bottiglia
Colore	Giallo paglierino
Profumo	Bouquet intenso, complesso ed elegante, naso floreale di gelsomino, sambuco e rosa selvatica
Gusto	Fresco, armonico, sapido
Tenore alcolico	12,5% vol
Abbinamento ai cibi	Si accompagna egregiamente ad antipasti di mare, paste e risotti con sughi marinari e formaggi freschi
Temperatura servizio	8-10° C
Bicchieri consigliato	Cru
Conservazione	Temperatura ambiente 18° C, umidità 75%, luce controllata, bottiglia verticale
Durata	18 mesi