



MOTTURA



FIANO SALENTO IGT

Marchio	I Classici
Vino	Fiano Salento
Classificazione	Indicazione Geografica Tipica
Zona produzione	Salento
Tipologia terreno	Calcareo e argilloso
Sistema coltivazione	Guyot
Resa q.li per ettaro	Massimo 90
Vitigni utilizzati	Fiano
Clima	Inverni medi con primavere ed estati molto asciutte.
Vendemmia	Una prima vendemmia viene effettuata in leggero anticipo per preservare e trasferire al bicchiere la giusta acidità, freschezza e conferire note più erbacee. Una seconda vendemmia viene effettuata quando il contenuto zuccherino è più alto, al fine di conferire al vino maggiore struttura e note aromatiche più intense e mature
Tecnica vinificazione	Pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata a 18° C e breve sosta sulle fecce fini
Affinamento	In acciaio
Colore	Giallo paglierino con riflessi verdolini
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 80%, luce controllata, bottiglia verticale
Durata	36 mesi se conservato in cantine idonee