



MOTTURA



FIANO SALENTO

Marchio	I Classici Mottura
Vino	Fiano Salento
Classificazione	Indicazione geografica tipica
Zona Produzione	Salento
Tipologia Terreno	Calcereo e Argilloso
Sistema Coltivazione	Guyot
Resa q.li per ettaro	90
Vitigni utilizzati	Fiano
Clima	Inverni medi con primavera 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 di 16° C e breve sosta sulle fecce fini
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	12,50% 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 orizzontale