



MOTTURA



FIANO DEL SALENTO

Marchio	Mottura
Vino	Salento Fiano
Classificazione	Indicazione Geografica Tipica
Zona Produzione	Salento
Tipologia Terreno	Medio impasto, calcareo e argilloso
Sistema Coltivazione	Guyot
Vitigni utilizzati	Fiano
Clima	Inverni miti con primavera ed estati molto asciutte. Buona escursione termica tra giorno e notte
Vendemmia	Manuale a giusta maturazione con attenta selezione delle uve. Seconda metà di Agosto
Tecnica vinificazione	Pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati.
Colore	Giallo paglierino
Profumo	Intenso e gradevole con sentori di fiori freschi e frutta esotica.
Gusto	Fresco e minerale, di buona bevibilità.
Tenore alcolico	12,5% vol
Abbinamento ai cibi	Antipasti, crostacei crudi o cotti e salse leggere
Temperatura servizio	10/12° C
Bicchieri consigliato	Cru
Conservazione	Temperatura ambiente 18° C, umidità 75%, luce controllata

