



MOTTURA



FIANO SALENTO

Marchio	Mottura
Vino	Salento Fiano
Classificazione	Indicazione Geografica Tipica
Zona produzione	Salento
Tipologia terreno	Medio impasto, calcareo e argilloso
Sistema coltivazione	Prevalentemente a guyot
Resa q.li per ettaro	100 circa
Vitigni utilizzati	Fiano
Clima	Inverni miti con primavere ed estati molto asciutte. Buona escursione termica tra giorno e notte
Vendemmia	A giusta maturazione, nel mese di agosto
Tecnica vinificazione	Pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati
Affinamento	In acciaio
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, bottiglia verticale
Durata	18 mesi