



# MOTTURA



## FIANO SALENTO

<b>Marchio</b>	Mottura
<b>Vino</b>	Salento Fiano
<b>Classificazione</b>	Indicazione Geografica Tipica
<b>Zona produzione</b>	Salento
<b>Tipologia terreno</b>	Medio impasto, calcareo e argilloso
<b>Sistema coltivazione</b>	Prevalentemente a guyot
<b>Resa q.li per ettaro</b>	100 circa
<b>Vitigni utilizzati</b>	Fiano
<b>Clima</b>	Inverni miti con primavere ed estati molto asciutte. Buona escursione termica tra giorno e notte
<b>Vendemmia</b>	A giusta maturazione, nel mese di agosto
<b>Tecnica vinificazione</b>	Pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati
<b>Affinamento</b>	In acciaio
<b>Colore</b>	Giallo paglierino
<b>Profumo</b>	Intenso e gradevole con sentori di fiori freschi e frutta esotica
<b>Gusto</b>	Fresco e minerale, di buona bevibilità
<b>Tenore alcolico</b>	12,5% vol
<b>Abbinamento ai cibi</b>	Antipasti, crostacei crudi o cotti e salse leggere
<b>Temperatura servizio</b>	10-12°C
<b>Bicchiere consigliato</b>	Cru
<b>Conservazione</b>	Temperatura ambiente 18° C, umidità 75%, luce controllata, bottiglia verticale
<b>Durata</b>	18 mesi