

CAPOVERDE

FIANO

SALENTO IGP

VITIGNO Fiano

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Spalliera

ESPOSIZIONE Nord - Sud

DENSITÀ CEPI PER HA 5300

PRODUZIONE UVA PER HA 90 q.li

ETÀ MEDIA DELLE VITI 30 anni

EPOCA VENDEMMIA Seconda metà di Agosto.

VINIFICAZIONE In bianco con termococondizionamento del processo fermentativo a 16° C.

AFFINAMENTO Acciaio inox e bottiglia.

ALCOOL 12,50% Vol.

ESAME ORGANOLETTICO Colore paglierino tenue con riflessi brillanti, profumo floreale, note di frutta tropicale e fiori d'arancio coronate da leggere note speziate. Al palato la sua struttura ne esalta l'ampiezza e la lunghezza aromatica.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 8-10° C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI Ottimo come aperitivo anche con piatti a base di pesce come grigliata o frittura.

