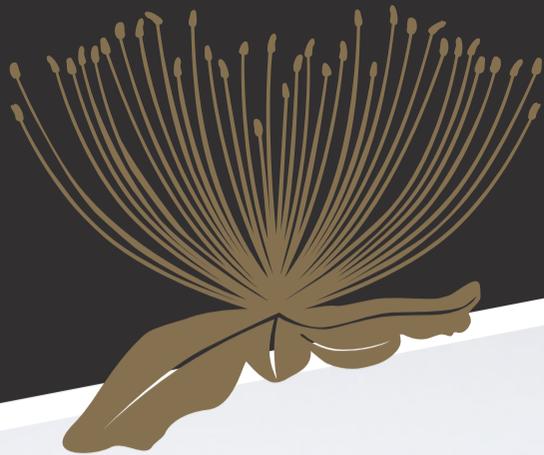


GALÈ

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
termocondizionamento del processo fermentativo
a 16° C.

AFFINAMENTO Acciaio inox e bottiglia.

ALCOOL 12,50% Vol.

ESAME ORGANOLETTICO Vino biologico
ottenuto da uve Fiano del Salento. Colore giallo
paglierino tenue con riflessi tendenti al verdolino.
All'olfatto giovane e avvolgente; si esprime con
note di fiori bianchi e di frutta esotica.
Al gusto fresco e sapido, ripercorre quanto
percepito a livello olfattivo risultando
estremamente lungo al palato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 10-12° C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI Si abbina
con piatti a base di crostacei, pesce, carni bianche,
primi piatti e verdure di stagione.

