



## Fiano



### CLASSIFICAZIONE

Salento IGT



### TERRITORIO

Agro di Torre di Santa Susanna Salento



### UVE

Fiano



### GRADAZIONE ALCOLICA

13% in volume.



### FORMATI DISPONIBILI

750 ml

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve, raccolte ben mature, vengono delicatamente pigiate ed il mosto separato con presse soffici a polmone. La fermentazione, di tipo tradizionale, avviene ad una temperatura regolata tra i 18° ed i 20° C.

### COLORE

Giallo paglierino intenso

### PROFUMO

L'impatto aromatico è misurato e fa perno su un tono limpidamente fruttato.

### SAPORE

Una bella freschezza, unita ad una notevole consistenza dai toni caldi, caratterizza la personalità del Fiano. Si evidenziano piacevoli sensazioni di frutta a polpa gialla e fiori bianchi.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

Va servito intorno ai 10° C.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Particolarmente piacevole con piatti di pesce saporito del mediterraneo o con piatti di legumi (fave e cicoria).

Contenitore	Larghezza mm.	Altezza mm.	Contenuto lt.	Peso kg.	Profondità mm.	Codice EAN	Conf. x strato nr.	Strati nr.	Confezioni nr.	Pezzi nr.
Bottiglia	80	300	0,75	1,3	80	8002235030120	-	-	-	-
Imballo	247	311	4,5	7,97	167	8002235030137	-	-	-	6
Pallet	1200	1800	472,5	819	800	-	21	5	105	630