



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