Contessa Carola

Fiano IGT Puglia

TIPOLOGIA

Vino bianco fermo

VITIGNI PRINCIPALI

Fiano

AREA DI PRODUZIONE

Uve provenienti dalla zona vocata IGT situata nei territori della regione Puglia.

TERRENI

Buona esposizione e ventilazione tipica di una penisola circondata dal mare. Terreni prevalentemente argillosi, ma non mancano terreni fini a calcarei con spessore limitato e un buon drenaggio o terreni rossi, ciottolosi e ricchi in minerali.

RACCOLTA

Relativamente presto nella seconda metà di agosto.

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice delle uve e fermentazione a bassa temperatura controllata in vasche di acciaio. Il vino riposa e affina in acciaio per un breve periodo prima di essere imbottigliato.

COLORE

Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

OLFATTO

Aroma intenso e aromatico, con note floreali e fruttate di pera e mandorla tostata che col tempo si evolvono in note speziate e di fieno.

GUSTO

Al palato un aroma floreale a note di miele e spezie con un buon potenziale che gli permette di migliorare in bottiglia.

ABBINAMENTI

Generalmente abbinato a pesce e crostacei, si sposa molto bene con carne di pollo, maiale e vitello e con salse non troppo acide. Ben si adatta a diversi tipi di formaggi.

CONSIGLI PER IL SERVIZIO

Servire a temperatura ambiente, almeno a 18-20°C.

GRADO ALCOLICO

12,5%

[Baros (75 cl)], [12,5% vol]

Stabilimento di Cazzano
Via L. Corradini 30/A
37030 Cazzano di Tramigna (VR)

CONTRI
SPUMANTI S.P.A.

Stabilimento di Campogalliano
Via S.Ferrari 44
41011 Campogalliano (MO)