

Fiano IGT Puglia



Baros (75 cl)

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%



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



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