

FIANO DEL SALENTO
INDICAZIONE
GEOGRAFICA PROTETTA
PROTECTED GEOGRAFIC INDICATION

'200



10-12° C

F '200
Fiano del Salento

IGP

2015

Il Fiano è un vitigno bianco di origine antichissima e come molti autoctoni dell'Italia meridionale la sua natività dovrebbe essere greca. La sua introduzione in Puglia e Basilicata risale al 1200 (da cui deriva il nome di Fiano '200) quando Carlo II d'Angiò ordinò la spedizione di migliaia di piante da Cava dei Tirreni a Manfredonia

Varietà delle uve:
Fiano.

Zona di produzione:
Zone limitate al comprensorio rientrante nelle province di Taranto e Brindisi.

Periodo di vendemmia:
Prima e seconda decade di agosto

Grado alcolico:
Alcol svolto: 12,00% vol.

Affinamento:
Acciaio

Caratteristiche organolettiche:
Colore paglierino intenso, sviluppa ottimi profumi alla nocciola tostata, frutta bianca come pera e spezie dolce. Al palato si presenta strutturato, aromatico e persistente, esprimendo un giudizio complessivo molto positivo, complesso e di notevole importanza anche a livello internazionale.

Abbinamenti:
Questi vini meritano abbinamenti importanti come i crostacei, i frutti di mare o le grandi paste al pesce come i saporiti spaghetti allo scoglio. Bene anche con i formaggi molli e le carni bianche.

Grape variety:
Fiano

Production zone:
districts in the provinces of Taranto and Brindisi.

Harvest:
First and second ten days in August.

Alcohol by volume:
12%

Aging:
Steel

Organoleptic characteristics:
Intense straw colour, it develops fine perfumes to the toasted hazelnut, white fruits such as pear and sweet spices. On the palate is structured, aromatic and persistent, expressing an overall opinion very positive, complex and of considerable importance even at international level.

Pairing:
These wines deserve important pairing such as shellfish, seafood or the great pasta with seafood as the tasty reef spaghetti. It is great even with soft cheeses and white meat.

