



FIANO DEL SALENTO

INDICAZIONE
GEOGRAFICA PROTETTA
PROTECTED GEOGRAPHIC INDICATION

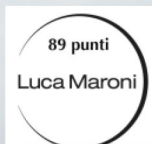
CLEONYMUS



8-10° C

*Cleonymus è stato un militare spartano
che giunse in Italia per combattere
al servizio dei Tarantini.*

I PREMI:



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: 13% vol.

Affinamento:

Acciaio.

Caratteristiche organolettiche:

Ha colore giallo paglierino e profumo ampio ed elegante, con fondo minerale con eco di mela e pesca gialla. In bocca rivela una buona personalità con giusta acidità, morbido e dimostra un buon equilibrio dando ottima risposta gusto olfattiva.

Abbinamenti:

Piatti a base di pesce, antipasti di mare, crostacei, molluschi cotti e crudi

Grape variety:

Fiano

Production zone:

Districts in the provinces of Taranto and Brindisi

Harvest:

The first half of August

Alcohol by volume:

13%

Aging:

Steel

Organoleptic characteristics:

A pale yellow color, wide and elegant fragrance with mineral background and echo of apple and peach flavours. The mouth reveals kind personality with right acidity and good balance producing excellent aroma and taste.

Pairing:

Can be served with fish dishes, seafood appetizer, crustaceans, raw and cooked shellfish

