

FIANO DEL SALENTO

Indicazione Geografica Protetta
Protected Geografic Indication

ET AMO

Vino raffinato ottenuto da uve Fiano del Salento del 2018.
Dal terreno di medio impasto e vigne di 10 anni allevate a cordone speronato,
nasce un prodotto di alta qualità. Dopo una soffice pressatura e fermentazione
a temperatura controllata, matura 3 mesi in barrique e 24 mesi sulle fecce.



Denominazione: Fiano Salento IGP

Anno di raccolta: 2018

Sboccatura: 2020Uve

Varietà: Fiano

Collocazione geografica:

Indicazione Geografica Protetta

Caratteristiche del terreno: Medio impasto

Età delle viti: 10 anni

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Produzione per ettaro: 90 qli

Modalità di raccolta: Manuale in cassette

Vinificazione: Pigiatura e pressatura soffici,
fermentazione a temperatura controllata

Resa in vino: 65%

Affinamento:

3 mesi in barrique, presa di spuma in bottiglia,
affinamento sulle fecce per 24 mesi

Tenore alcool: 12% vol.

Esame visivo:

Colore giallo chiaro, spuma ricca,
perlage fine, regolare e persistente

Esame olfattivo:

Floreale ed agrumato con una
delicata fragranza di lievito di pane

Esame gustativo:

Pulito ed armonico, giustamente persistente

Abbinamenti:

Ideale per aperitivi.

La sua complessità lo rende perfetto anche
per accompagnare un intero pasto base di
pesce, in particolare frutti di mare.

Piatto tipico ideale:

Frutti di mare e cozze pelose crudi

Name: Fiano Salento PGI

Harvest year: 2018

Disgorgement: 2020Grapes

Variety: Fiano

Geographical location:

Protected Geographical Indication

Terrain characteristics: Medium texture

Age of the vines: 10 years

Farming system: Spurred cordon

Production per hectare: 90 quintals

Collection methods: Manual in cassettes

Winemaking: Soft crushing and pressing,
controlled temperature fermentation

Wine yield: 65%

Refinement:

3 months in barrique, secondary fermentation
in the bottle, aging on the lees for 24 months

Alcohol content: 12% vol.

Visual examination:

Light yellow colour, rich foam,
fine, regular and persistent perlage

Olfactory test:

Floral and citrusy with a
delicate fragrance of bread yeast

Taste test:

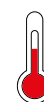
Clean and harmonious, rightly persistent

Pairings: Ideal for aperitifs.

Its complexity also makes it perfect to
accompany an entire fish-based meal,
especially seafood.

Ideal typical dish:

Raw seafood and hairy mussels



10-12° C


CANTOLIO
Cantine del Primitivo di Manduria