

FIANO DEL SALENTO

Indicazione Geografica Protetta
Protected Geografic Indication

F2 CENTO

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

Grapes Variety:
Fiano

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

Production zone:
Districts in the provinces of Taranto and Brindisi

Periodo di vendemmia:
Prima e seconda decade di agosto

Harvest:
First and second ten days in August

Grado alcolico:
Alcol svolto: 12% vol.

Alcohol by volume:
12%

Affinamento:
Acciaio

Aging:
Steel

Esame visivo:
Colore paglierino intenso

Visual examination:
Intense straw colour

Esame olfattivo:
Ottimi profumi alla nocciola tostata, frutta bianca come pera e spezie dolce

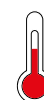
Olfactory test:
It develops fine perfumes to the toasted hazelnut, white fruits such as pear and sweet spices

Esame gustativo:
Strutturato, aromatico e persistente, esprimendo un giudizio complessivo molto positivo, complesso e di notevole importanza anche a livello internazionale

Taste test:
Structured, aromatic and persistent, expressing an overall opinion very positive, complex and of considerable importance even at international level

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.

Pairings:
Important pairing such as shellfish, seafood or the great pasta with seafood as the tasty reef spaghetti. It great even with soft cheeses and white meat.



10-12° C

I PREMI

MeranoWineAward

I migliori Vini Italiani
Luca Maroni
90 Points


CANTOLIO
Cantine del Primitivo di Manduria