



Scheda Prodotto

CHORA

Il fiano con i profumi dell'estate

Nome etichetta: CHORA

Tipologia: Terra D'Otranto DOC

Zona di produzione: Laghi Alimini - Otranto (Lecce)

Colore: Bianco

Uve: Fiano 100%

Terreno: argilloso / sabbioso profondo senza scheletro

Altitudine: 3 m. slm

Sistema allevamento: Guyot

Ceppi per ettaro: 4140

Resa per ettaro in quintali: 80/90 q

Epoca vendemmia: Fine agosto

Vinificazione: Acciaio

Macerazione: 5 ore in criomacerazione

Fermentazione: temperatura controllata a 16 °C

Affinamento: in acciaio

Temperatura di servizio: 8-10°C

Descrizione

Limpido giallo paglierino con riflessi dorati. Aromi floreali di acacia e mimosa, e frutta matura a polpa bianca, come la pesca, il mango, l'ananas, con un fondo erbaceo nel finale. In bocca è secco, caldo e morbido, e l'assaggio si distende al palato, sull'onda di una lunga scia fresco-sapida; persistenti ricordi di agrumi allietano il gradevole finale. Vinificazione in acciaio. Da abbinare a piatti di pesce, primi come risotti ai frutti di mare e zuppe, e secondi come pesci a carne bianca alla griglia.