



D.O.C. TERRA D'OTRANTO
FIANO



Terreno: Argilloso/sabbioso
Sistema di allevamento: Guyot
Ceppi per ettaro: 4140
Resa per ettaro: 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

Limpido giallo paglierino con riflessi dorati. Aromi floreali di acacia, mimosa e frutta matura a polpa bianca. In bocca è secco, caldo e morbido. Da abbinare a piatti di pesce, primi come risotti ai frutti di mare, zuppe e secondi come pesce o carne bianca alla griglia.

Soil: Clayey/Sandy
Plant breeding system: Guyot
Logs per hectare: 4140
Yield per hectare of grapes: 80/90 q
Grape harvest: End of August
Vinification: Steel
Maceration: 5 hours in criomaceration
Fermentation: Controlled temperature 16° C
Aging: In stainless steel
Serving Temperature: 8 - 10° C

Clear straw yellow with golden reflections. Floral aromas of acacia, mimosa and ripe fruit. In the mouth it is dry, warm and soft. To combine with fish dishes, first courses such as seafood risotto, with seafood and soups and main courses like fish and grilled white meat.