

## NOTAMENTO

### VINO BIANCO DA UVE FIANO IN BLEND (SUPER PREMIUM)

Profondo, ricercato, energico. Un vino di grande personalità e finezza che esprime pienamente il carattere del Fiano, impreziosito dalle fragranze di Pinot bianco e Sauvignon blanc.



**CLASSIFICAZIONE:** Puglia IGP bianco – Fiano

**ZONA D'ORIGINE:** Puglia

**VITIGNI:** 90% Fiano 5% Pinot bianco 5% Sauvignon blanc

**VINIFICAZIONE:** Diraspatura soffice con sgranellatrice oscillante, pigiatura delicata e breve macerazione prefermentativa a freddo. Pressatura leggera e illimpidimento del mosto fiore per decantazione in ambiente protetto dall'ossigeno. Fermentazione lenta a bassa temperatura in serbatoi di acciaio inox e parte in piccole botti di rovere.

**MATURAZIONE:** Batonnage per 6 mesi su fecce nobili in acciaio inox e in barriques

**COLORE:** Giallo paglierino intenso con riflessi dorati

**PROFUMO:** Propone una composizione voluttuosa e indelebile di note floreali e fruttate di rara intensità e ricchezza che, a tratti, svela leggeri accenni speziati e minerali

**SAPORE:** Avvolgente, denso, fresco, armonico, sorprende per il finale di grande persistenza

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13,5% vol.

**ACIDITÀ TOTALE:** 6,0 g/l

**ZUCCHERI RESIDUI:** Secco

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 10-12°C

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI:** Offre in degustazione una sensorialità che supera le aspettative e invita ad abbinamenti con piatti dell'alta gastronomia a base di pesce, frutti di mare, risotti di pesce o verdure, pollame e carni bianche, oltre a insalate e formaggi freschi.

**TIPOLOGIA BICCHIERE:** Tulipano, Renano

