

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

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



<b>CLASSIFICAZIONE:</b>	Puglia IGP bianco – Fiano
<b>ZONA D'ORIGINE:</b>	Puglia
<b>VITIGNI:</b>	90% Fiano 5% Pinot bianco 5% Sauvignon blanc
<b>VINIFICAZIONE:</b>	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.
<b>MATURAZIONE:</b>	Batonnage per 6 mesi su fecce nobili in acciaio inox e in barriques
<b>LONGEVITÀ:</b>	14-18 mesi di bottiglia, in orizzontale al riparo dalla luce e a temperatura fresca e costante (10-12 °C)
<b>COLORE:</b>	Giallo paglierino intenso con riflessi dorati
<b>PROFUMO:</b>	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
<b>SAPORE:</b>	Avvolgente, denso, fresco, armonico, sorprende per il finale di grande persistenza
<b>GRADAZIONE ALCOLICA:</b>	13,5% vol.
<b>ACIDITÀ TOTALE:</b>	6,0 g/l
<b>ZUCCHERI RESIDUI:</b>	Secco
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO:</b>	10-12°C
<b>ABBINAMENTI CONSIGLIATI:</b>	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.
<b>TIPOLOGIA BICCHIERE</b>	Tulipano, Renano

