

FIANO DEL SALENTO

Di origini controverse e misteriose il Fiano è ad oggi uno tra i vini bianchi più prestigiosi del Sud Italia. Le sue radici sono antichissime e gloriose, risalenti addirittura al Medioevo in cui visse una stagione d'oro che lo portò sulle tavole di re ed imperatori.

VITIGNO: Fiano

DENOMINAZIONE: Salento IGP

ZONA DI PRODUZIONE: area rurale della province di Brindisi e Lecce

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Contro-spalliera con cordone speronato

TERRENO: a medio impasto

DENSITÀ D'IMPIANTO E RESA: 4000 piante per ettaro e 2,5 kg di uva per pianta

VENDEMMIA: La vendemmia del Fiano viene effettuata di notte, onde evitare le alte temperature salentine e preservare la freschezza e acidità naturale del frutto. I grappoli si raccolgono in cassette da 5 kg per salvaguardarne l'integrità ed evitare l'ammestamento e la fermentazione precoce

VINIFICAZIONE: Alla pigiatura segue una macerazione a freddo delle bucce di 8 ore, necessaria per una completa estrazione aromatica. Segue la pressatura soffice, la chiarifica statica del mosto e la fermentazione. Il processo di fermentazione dura 10-12 giorni alla temperatura controllata di 16-17°C, per preservare freschezza e aromaticità

MATURAZIONE: Dopo la fermentazione, il vino si affina in acciaio sulle fecce per 4 mesi e subito dopo 1 mese in bottiglia

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5 %

APPORTO CALORICO: 97 kcal/100 ml

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Colore giallo paglierino; il profumo è intenso, dominato dagli agrumi e i frutti tropicali, tra cui melone e ananas, con note minerali ed una certa sapidità. Al palato è equilibrato, fresco, con una buona acidità e lunghezza

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: crostacei, pesce e frutti di mare, carni bianche e formaggi freschi e frutta tropicale fresca.

