



Fiano Salento

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

CLASSIFICAZIONE

Indicazione Geografica Protetta

VITIGNO

Fiano Salento 100%

DENSITA' DI IMPIANTO

4600 ceppi per ettaro

ETA' MEDIA DEI VIGNETI

10 anni

RESA MEDIA IN UVA PER ETTARO

110 quintali

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Spalliera bassa

ZONA DI PRODUZIONE

Faggiano, Salento – Puglia – Italia

VENDEMMIA

Ultima decade di agosto

VINIFICAZIONE

Premacerazione a freddo per 24 h, successiva fermentazione in acciaio a temperatura controllata a 12-14 °C

AFFINAMENTO

In acciaio

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Dal colore giallo paglierino con riflessi dorati, presenta un profumo intenso, floreale e fresco. Al palato risulta gratificante e bilanciato, con un giusto equilibrio tra freschezza e morbidezza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10 °C

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Ottimo con antipasti di mare, zuppe di pesce e formaggi a pasta tenera

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5 % Vol.

WINE CATEGORY

Indicazione Geografica Protetta

VINE VARIETIES

Fiano Salento 100%

VINES FOR HA

4600 stumps for hectare

AGE OF VINE

10 years old

MADE MIDDLE IN GRAPES FOR HA

110 ql

SYSTEM OF VITE

Little espalier

PRODUCTION AREA

Faggiano, Salento – Puglia – Italy

HARVEST PERIOD

Last decade of August

VINIFICATION

Skin contact for 24h, then destemming followed by alcoholic fermentation in stainless-steel tanks at 12/14°C

AGEING

In stainless steel

TASTING NOTES

Greenish yellow colour with gilded reflexes, intense and persistent aromas, floral and fresh. It results gratifying and balanced, with a correct equilibrium between freshness and softness

SERVING TEMPERATURE

8-10 °C

BEST SERVED WITH

Seafruits, crustaceans, boiled fish dishes with light sauces, fresh cheese.

ALCOHOLIC GRADATION

12,5 % Vol.

Azienda Agricola Fabiana

Via Roccaforzata, 13 – tel/fax 099 4006465 – 74027 San Giorgio Jonico (TA)

www.aziendaagricolafabiana.com – info@aziendaagricolafabiana.com