

## Fiano IGT Puglia



### TIPOLOGIA

Vino bianco fermo

### VITIGNI PRINCIPALI

Fiano

### AREA DI PRODUZIONE

Uve provenienti dalla zona vocata IGT situata nei territori della regione Puglia.

### TERRENI

Buona esposizione e ventilazione tipica di una penisola circondata dal mare. Terreni prevalentemente argillosi, ma non mancano terreni fini a calcarei con spessore limitato e un buon drenaggio o terreni rossi, ciottolosi e ricchi in minerali.

### RACCOLTA

Relativamente presto nella seconda metà di agosto.

### VINIFICAZIONE

Pressatura soffice delle uve e fermentazione a bassa temperatura controllata in vasche di acciaio. Il vino riposa e affina in acciaio per un breve periodo prima di essere imbottigliato.

### COLORE

Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

### OLFATTO

Aroma intenso e aromatico, con note floreali e fruttate di pera e mandorla tostata che col tempo si evolvono in note speziate e di fieno.

### GUSTO

Al palato un aroma floreale a note di miele e spezie con un buon potenziale che gli permette di migliorare in bottiglia.

### ABBINAMENTI

Generalmente abbinato a pesce e crostacei, si sposa molto bene con carne di pollo, maiale e vitello e con salse non troppo acide. Ben si adatta a diversi tipi di formaggi.

### CONSIGLI PER IL SERVIZIO

Servire a temperatura ambiente, almeno a 18-20°C.

### GRADO ALCOLICO

12,5%

[Baros ( 75 cl )], [12,5% vol]



Stabilimento di Cazzano  
Via L. Corradini 30/A  
37030 Cazzano di Tramigna (VR)



Stabilimento di Campogalliano  
Via S.Ferrari 44  
41011 Campogalliano (MO)