



LE VIGNE DI SAMMARCO

Linea CRU

# PECTEN

## FIANO MINUTOLO

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA



**Classificazione:** Fiano I.G.P. Salento.

**Uve:** Fiano 100%.

**Zona di produzione:** Cellino San Marco (BR).

**Sistema di allevamento:** Alberello (5.000 ceppi per ha).

**Epoca di vendemmia:** Terza decade di agosto, prima decade di settembre.

**Vinificazione:** Pressatura soffice, decantazione statica a bassa temperatura; quindi viene avviata la fermentazione con lieviti selezionati, in vasche d'acciaio e temperatura controllata.

**Affinamento:** In serbatoio d'acciaio fino all'imbottigliamento.

### Note organolettiche

Giallo paglierino lucente e cristallino. L'aromaticità del fiano domina le sensazioni olfattive di questo vino con un impatto di forte intensità. Susina, mela, tiglio ed erbe aromatiche. Gusto fresco e salino. Chiude equilibrato su un finale di note fruttate.

### Abbinamenti gastronomici

Vellutata di asparagi, bavette al pesto.

Per tradizione: crudo di frutti di mare, ciceri e trie, calamari e patate.

**Temperatura di servizio:** 10 °C.

**Appellation:** Fiano I.G.P. Salento.

**Varietal composition:** Fiano 100%.

**Vineyards location:** Cellino San Marco (BR).

**Training:** Alberello (5.000 stumps).

**Harvest:** Third decade of August, first decade of September.

**Vinification:** Soft pressing and static settling at low temperature.

Fermentation with selected yeast in stainless steel barriques at controlled temperature.

**Aging:** In stainless steel until bottling.

### Tasting notes

Stew coloured yellow, bright and clear. The aromatic quality of fiano dominates the olfactory sensations of this wine with strong intensity. Plum, apple, tilia and aromatic herbs. Fresh and saline taste. Ends in balanced fruity marks.

### Food pairing

Pureed asparagus soup, bavette with pesto.

According to tradition: seafood tartare, "ciceri e trie" (chickpea and pasta), squids and potatoes.

**Serving temperature:** 10°C.

