



FIANO - CHARDONNAY

SALENTO

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA



Luminoso e intenso. Con il suo vivace colore paglierino anticipa all'olfatto una frutta fragrante tropicale, leggere note di agrumi seguite da mandorle dolci e nocciola. Equilibrio, freschezza e giusta sapidità regalano al vino un finale lungo e persistente.

Classificazione: I.G.P. Salento Bianco.

Uve: Fiano-Chardonnay.

Zona di produzione: Cellino San Marco (BR), San Donaci (BR).

Vinificazione: Le uve vengono diraspate, pigiate e pressate in maniera soffice.

Il mosto così ottenuto viene raffreddato a 10° C per consentire una naturale chiarificazione. La fermentazione alcolica avviene in serbatoi in acciaio inox a 15° C.

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

Temperatura di servizio: 8 °C.



Bright and intense. With its lively straw color it anticipates a tropical fragrant fruit on the nose, light citrus notes followed by sweet almonds and hazelnuts. Balance, freshness and the right flavor give the wine a long and persistent finish.

Appellation: I.G.P. Salento Bianco.

Varietal composition: Fiano-Chardonnay.

Vineyards location: Cellino San Marco (BR), San Donaci (BR).

Vinification: Soft crushing and destemming.

Must is cooled at 10°C for a natural clarification. Alcoholic fermentation takes place in stainless steel tanks at 15°C.

Aging: In stainless steel until bottling.

Serving temperature: 8°C.

