



Fiano

SALENTO IGT

TERRITORIO

Agro di Torre di Santa Susanna Salento.

UVE

Fiano in purezza.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve, raccolte ben mature, vengono delicatamente pigiate ed il mosto separato con presse soffici a polmone. La fermentazione, di tipo tradizionale, avviene ad una temperatura regolata tra i 18° ed i 20°C.

COLORE

Giallo paglierino intenso.

PROFUMO

L'impatto aromatico è misurato e fa perno su un tono limpidamente fruttato.

SAPORE

Una bella freschezza, unita ad una notevole consistenza dai toni caldi, caratterizza la personalità del Fiano. Si evidenziano piacevoli sensazioni di frutta a polpa gialla e fiori bianchi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Va servito intorno ai 10° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Particolarmente piacevole con piatti di pesce saporito del mediterraneo o con piatti di legumi (fave e cicoria).

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% in volume.

PRODUTTORE

Masseria Altemura
Strada Provinciale, 69 - Loc. Torre Mesagne
72028 Torre Santa Susanna - Brindisi
Tel. e fax 0831 740485
info@masseriaaltemura.it
www.masseriaaltemura.it

