

Linea Fantasia - Naghiro

Fiano del Salento

FANTASY LINE - NAGHIRO - FIANO DEL SALENTO

Vino fresco, giovane e vivace dalla spiccata aromaticità tipica del Fiano Minutolo pugliese.

Fresh, young and lively wine with a marked aroma typical of Fiano Minutolo from Puglia.

Denominazione: Fiano IGP Salento
Uve (Varietà): 100% Fiano
Collocazione geografica del vigneto: Salento
Caratteristiche del terreno: Terra rossa ricca di ossidi di ferro su strati di arenaria
Età delle viti: 10 anni
Sistema di allevamento: Guyot
Produzione per ettaro: 110 q/l
Modalità di raccolta: Manuale in cassette
Vinificazione: Pigiatura e pressatura soffici, chiarifica statica, fermentazione a temperatura controllata
Resa in vino: 50%
Affinamento: 3 mesi in bottiglia
Tenore alcolico: 12 % vol
Esame visivo: Giallo paglierino con riflessi verdolini
Esame olfattivo: Fruttato (mela verde, frutta esotica e note agrumate), floreale (fiori di campo e macchia mediterranea)
Esame gustativo: Buona freschezza e sapidità

Appellation: Fiano IGP Salento
Grapes (Varieties): 100% Fiano
Geographical location of vineyards: Salento
Soil: Red soil rich in iron oxides on sandstone layer
Vineyards age: 10 years
Training system: Guyot
Yield per hectare: 110 q/l
Harvest: Manual picking in small boxes
Vinification: Soft crushing and pressing, static clarification, temperature controlled during fermentation
Yield grapes-wine: 50%
Refinement: 3 months in bottle
Alcohol: 12 % vol
Colour: Straw yellow with greenish reflections
Aroma: Fruity (green apple, exotic fruit, citrus notes), floral (wild flowers and Mediterranean maquis)
Flavour: Good freshness and sapidity

Abbinamenti: Aperitivi e piatti freschi: insalata di mare e molluschi, carpacci di pesce e formaggi freschi della Murgia
Piatto tipico ideale: Impepata di cozze Tarantine.

Food matching: Aperitifs and fresh dishes: seafood and shellfish salad, fish carpaccio and fresh cheeses from Murgia
Ideal typical dish: Peppered mussels from Taranto.

