



SAN MARZANO



Talò

FIANO SALENTO IGP

Tipologia: Bianco

Vitigno: Fiano

Denominazione: Salento IGP

Coltivazione: Spalliera

Densità d'impianto: 4.000 viti per ettaro

Zona produzione: Area collinare a nord della provincia di Taranto. Il clima è caratterizzato da una buona escursione termica tra il giorno e la notte

Terreno: Il terreno è a medio impasto argilloso, poco profondo e con buona presenza di scheletro

Vendemmia: Ultima settimana di agosto

Vinificazione: Diraspatura e pressatura soffice delle uve con una successiva decantazione statica a freddo per consentire una naturale pulizia. La fermentazione alcolica avviene in serbatoi in acciaio inox a 16°C

Affinamento: In acciaio

Caratteristiche organolettiche: Colore giallo paglierino tenue con riflessi verde brillante; si apre all'olfatto con fragranti note floreali unite a sentori di frutta esotica fresca. Avvolge il palato con una decisa morbidezza supportata da un'armonica sapidità e da una buona spalla acida

Abbinamenti: Antipasti misti di mare, crostacei crudi e primi piatti con sughi rosa di pesce

Servire a: 10-12°C

WINE SHARING BEAUTY

