



# SAN MARZANO

## Talò

FIANO SALENTO IGP



**Wein:** Weißwein

**Rebsorte:** Fiano

**Bezeichnung:** Salento IGP

**Anbau:** Spalier

**Stockdichte:** 4.000 Wurzelstöcke pro Hektar

**Anbaugebiet:** Hügeliges Gebiet im Norden der Provinz Taranto. Gute Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht

**Boden:** Wenig tiefer mittelmäßig lehmiger guter Skelettboden

**Lese:** Letzte Augustwoche

**Vinifizierung:** Entbeeren und sanfte Pressung, danach statische Klärung für eine natürliche Reinigung. Die alkoholische Gärung erfolgt bei einer Temperatur von 16°C in Stahltanks

**Veredelung:** In Stahltanks

**Organoleptische Eigenschaften:** Zarte strohgelbe Farbe mit leuchtend grünen Reflexen; blumige Aromen und Duft von frischem exotischem Obst. Der Wein umspielt weich den Gaumen und überzeugt durch Saftigkeit und gute Säure

**Speisenbegleiter:** Vorspeisen mit Fisch, rohe Krustentiere und Gerichte mit rosa Fischsauce

**Serviertemperatur:** 10 bis 12°C

WINE SHARING BEAUTY

