



Fiano

-  **KLASSIFIZIERUNG**
Salento IGT
-  **PRODUKTIONSGBIET**
Agro di Torre di Santa Susanna Salento
-  **REBSORTE**
100% Fiano
-  **ALKOHOLGEHALT**
13% Volumenprozent
-  **ERHÄLTICHE FLASCHENGRÖSSE**
750 ml

VINIFIKATION UND VEREDELUNG
Nach der sanften Maischung der vollreif geernteten Trauben wird der Most mittels schonender pneumatischer Presse separiert und nach traditioneller Methode bei Temperaturregelung zwischen 18 und 20° C. vergoren.

FARBE
Intensives Strohgelb.

BOUQUET
Die maßvoll artikulierte Aromapalette bietet als Schwerpunkt reintonige Fruchtigkeit.

GESCHMACK
Gewinnende Frische im Unisono mit einer beachtlichen, von warmen Facetten geprägten Konsistenz bezeichnen den Charakter dieses Fiano, in dem sich angenehme Wahrnehmungen von gelbfleischigen Früchten und weißen Blüten evidenzieren.

SERVIERTEMPERATUR
Bei etwa 10° C. zu servieren.

SPEISEEMPFEHLUNGEN
Besonders genussbringend als Begleiter von würzigen mediterranen Fischzubereitungen oder Gerichten mit Leguminosen (Puffbohnen und Zichorie).