



LEONE DE CASTRIS

1665

## ANGIÒ

### FIANO IGT SALENTO



Fiano in purezza dal colore giallo paglierino. Al naso profumi di pesca e ananas, accompagnato da intense note floreali. In bocca si presenta morbido e piacevolmente fresco, ricco di struttura. Ottimo con i primi piatti succulenti di mare, grigliate di pesce e carni magre.

*Pure Fiano of pale yellow color. To the nose peach and pineapple aromas, accompanied by intense floral notes.*

*In the mouth it is soft and pleasantly cool, rich in structure. Excellent with pasta dishes and succulent seafood, grilled fish and lean meats.*

#### Principali Uve Fiano

**Terreno** medio impasto

**Annata** 2023

**Gradazione alcolica** 13%

**Allevamento** Guyot con 5000 ceppi per ha

**Età media del vigneto** 15 anni

**Vendemmia** ultima decade di agosto, prima decade di settembre

**Vinificazione** scottatura della buccia con neve carbonica con conseguente pigiatura, pressatura soffice e decantazione statica per circa 24h. Fermentazione in tini di acciaio inox alla temperatura di 16-18°C e affinamento sulle fecce di lievito con continui batonnage per almeno 2 mesi

**Affinamento** sulle fecce di lievito con continui bâtonnage per almeno 2 mesi

**Affinamento in bottiglia** 2 mesi

**Formati bottiglia** 750 ml

**Temperatura di servizio** 8-10°C

#### Main Grapes Fiano

**Soil** medium-textured

**Vintage** 2023

**Alcohol** 13%

**Training System** Guyot with 5000 vinestocks per ha

**Vineyard average age** 15 years

**Harvest** last decade of August, first decade of September

**Vinification** cold maceration with dry ice, soft pressure and following static decantation for 24h. Fermentation in steel tubs at checked temperature of 16-18°C and permanence in the thin dregs of fermentation with continuous batonnage for at least 2 months

**Maturation** aging on yeast lees with lees bâtonnage continued for at least 2 months

**Bottle ageing** 2 months

**Bottle size** 750 ml

**Serving temperature** 8-10°C

LEONE DE CASTRIS

Via Senatore de Castris 26,  
73015 Salice Salentino (LE) IT

leonedecestris.com  
info@leonedecestris.com