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 2025
Gradazione alcolica 12,5%
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 batonage 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 *2025*
Alcohol *12,5%*
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 batonage 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

leonedecastris.com
info@leonedecastris.com