

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.

UVE: Fiano 100%

TERRENO: medio impasto

ALLEVAMENTO: cordone speronato con 5000 ceppi per ha

ETÀ MEDIA DEI VIGNETI: 5 anni

VENDEMMIA: ultima decade di Agosto, prima decade di Settembre

RESA IN UVA PER HA: 80 q.li

AFFINAMENTO: sulle fecce di lievito con continui bâtonnage per almeno 3 mesi

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 2 mesi

FORMATO BOTTIGLIA: 750ml

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 °C



I VARIETALI

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.

GRAPES: Fiano 100%

SOIL: medium-textured

TRAINING SYSTEM: cordon spur with 5000 vine-stocks per ha

VINEYARD AVERAGE AGE: 5 years

HARVEST: last decade of August, first decade of September

YIELD PER HA: 8 tonnes

MATURATION: aging on yeast lees with lees bâtonnage continued for at least two months

BOTTLE AGEING: 2 months

BOTTLE SIZE: 750ml

SERVING TEMPERATURE: 8-10 °C