

Pierale Fiano Passito IGT Salento

Colore giallo dorato. Al naso sprigiona note fruttate dolci di albicocca matura accompagnate da sentori floreali di gelsomino e di vaniglia. In bocca è dolce, pieno ed avvolgente.

UVE: Fiano

TERRENO: argillo sabbioso

ALLEVAMENTO: cordone speronato
con 5000 ceppi per ha

ETA' MEDIA DEI VIGNETI: 10 anni

VENDEMMIA: manuale in cassette durante l'ultima decade di agosto

APPASSIMENTO: un mese sui graticci in ambiente climaticamente controllato

RESA IN UVA PER ha: 50 q.li

VINIFICAZIONE: le uve appassite vengono sottoposte a pressatura soffice. Il mosto fermenta a 13 °C per circa 20 giorni. La fermentazione viene poi interrotta al fine di lasciare il residuo zuccherino responsabile della dolcezza del vino

AFFINAMENTO: 6 mesi in barriques

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 6 mesi

FORMATO BOTTIGLIA: 500 ml

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 °C



I VINI DOLCI

Golden yellow colour. At the nose sweet hints of ripen apricot with floral aroma of jasmine and vanilla. In the mouth it is sweet, wide and smooth.

GRAPE: Fiano

SOIL: clayey-muddy

TRAINING SYSTEM: cordon spur
with 5000 vinestocks per ha

VINEYARD AVERAGE AGE: 10 years

DRYING: 1 month on the trellis in a controlled climate room

HARVEST: hand picking on the last decade of August

YIELD PER HA: 5 tonnes

VINIFICATION: the dried grapes go through the soft pressing. The must ferment at 13 °C for almost 20 days. At the end the fermentation is stopped to leave the sugar in charge of the sweetness of the wine

MATURATION: 6 months in barriques

BOTTLE AGEING: 6 months

BOTTLE SIZE: 500 ml

SERVING TEMPERATURE: 10-12 °C