

FIANO

Indicazione Geografica Tipica

VITIGNI

Uve: Fiano
Sistema di allevamento: Guyot
Ceppi per ettaro: 4.000–5.000
Terreno: calcareo-argilloso, ben drenato
Altitudine: 100–200 m s.l.m.
Epoca di vendemmia: fine settembre, inizio ottobre
Resa: 85–95 q.li/Ha

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice delle uve, con fermentazione a temperatura controllata (12–14°C) in acciaio inox per preservare freschezza e aromi. Affinamento in acciaio per 3–4 mesi, con un breve periodo di maturazione sulle fecce fini per migliorare la struttura e la complessità del vino.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli
Profumo: fresco e delicato, con note di fiori bianchi, agrumi
Sapore: fresco, sapido, con una buona struttura e una piacevole mineralità. Il retrogusto è armonioso e persistente

DATI ANALITICI

Grado alcolico: 13% vol
Estratto secco netto: 18 g/l
Zuccheri riduttori: 5,5 g/l
Acidità totale: 5,4 g/l
Anidride solforosa totale: 80/100 mg/l

ABBINAMENTI

Perfetto con piatti di pesce, crostacei, sushi, risotti e insalate fresche. Ideale anche con formaggi freschi o piatti a base di verdure.
Note di servizio: servire a 10-12°C

VINEYARD

Grapes: Fiano
Training system: Guyot
Stumps per hectare: 4.000-5.000
Soil: calcareous-clayey, well-drained
Altitude: 100-200 m/above sea level
Harvest: end of September, beginning of October
Yield: 85-95 q.li/Ha

VINIFICATION

Gentle pressing of the grapes, with fermentation at controlled temperature (12–14°C) in stainless steel to preserve freshness and aromas. Aging in steel for 3–4 months, with a short period of maturation on fine dregs to improve the structure and complexity of the wine.

COMPOSITION CHARACTERISTICS

Colour: straw yellow with greenish reflections
Bouquet: fresh and delicate, with notes of white flowers and citrus fruits
Taste: fresh, savory, with good structure and pleasant minerality. The aftertaste is harmonious and persistent

ANALYTICAL DATA

Alcohol content: 13% vol
Net dry extract: 18 g/l
Reducer sugars: 5,5 g/l
Total acidity: 5,4 g/l
Total sulphites: 80/110 mg/l

FOOD MATCHING

Perfect with fish dishes, shellfish, sushi, risottos and fresh salads. Also ideal with fresh cheeses or vegetable-based dishes.
Service notes: Served at a temperature of 10-12°C

WEINBERG

Rebsorten: Fiano
Rebzüchtung: Guyot
Rebstöcke pro Hektar: 4.000-5.000
Boden: kalkig-lehmig, gut drainiert
Höhe: 100-200 Meter über Meeresspiegel
Erntezeit: Ende September, Anfang Oktober
Trauben: 85-95 Doppelzentner/Hektar

WEINBEREITUNG

Sanfte Pressung der Trauben, mit Gärung bei kontrollierter Temperatur (12–14°C) im Edelstahltank, um Frische und Aromen zu bewahren. Ausbau im Stahl für 3–4 Monate, mit einer kurzen Reifezeit auf der Feinhefe zur Verbesserung der Struktur und Komplexität des Weins.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: strohgelb mit grünlichen Reflexen
Bukett: frisch und zart, mit Noten von weißen Blüten und Zitrusfrüchten
Geschmack: frisch, herzhaft, mit guter Struktur und angenehmer Mineralität. Der Nachgeschmack ist harmonisch und anhaltend

ANALYTISCHE DATEN

Alkoholgehalt: 13% vol
Trocken Extrakt: 18 g/l
Restsüsse: 5,5 g/l
Säuregehalt: 5,4 g/l
Gesamtschwefeldioxid: 80/110 mg/l

SPEISEEMPFEHLUNG

Perfekt zu Fischgerichten, Schalentieren, Sushi, Risotto und frischen Salaten. Auch ideal zu Frischkäse oder Gemüsegerichten.
Serviertemperatur: servieren bei 10-12°C



Fiano



10-12°C



13 % vol



750 ml