



Terramare

FIANO IGT SALENTO

Vino dal colore giallo paglierino percorso da tenui riflessi verdolini. Al naso delicate note di fiori bianchi che si mescolano a profumi di frutta fresca.

Al palato mela verde e polpa di pera. Sapore secco e piacevolmente fresco.

Varietà delle uve:

Fiano 100%

Gradazione alcolica:

12,5 % vol.

Produzione per ha – età dei vigneti:

12.000 bottiglie (5.000 ceppi per ha) – 25/30 anni

Sistema di allevamento: spalliera

In cantina:

il mosto ottenuto dalla pigiatura soffice delle uve viene mantenuto a temperatura controllata, da 5 a 8 °C, per 8/10 ore. La fermentazione alcolica avviene in serbatoi di acciaio.

Durata:

vino pronto dopo circa 2 mesi dall'imbottigliamento; mantiene intatte la sue caratteristiche organolettiche per almeno due/tre anni.


**FEUDI DI
GUAGNANO**
VINI dal Cuore del Salento

feudiguagnano.it