



MASSERIA
CAPOFORTE

FIANO SALENTO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



DENOMINAZIONE

Fianot IGT Salento

NOTE GUSTATIVE

VISTA

Vino dal colore giallo paglierino con riflessi verdi.

OLFATTO

Profumo intenso con note sottili ed eleganti. Spiccano le note di frutta matura e di agrumi come cedro e limone. Segue nota floreale con fiori di campo e camomilla.

GUSTO

Al gusto si presenta ricco, armonico, con acidità bilanciata, con finale sapido e persistente.

ACIDITÀ

5,5 g/l

RESIDUO ZUCCHERINO

4 g/l

GRADAZIONE ALCOLICA

13 % vol.

VINIFICAZIONE

RESA PER ETTARO

90 q.li/Ha

EPOCA DI VENDEMMIA

Primi giorni di settembre.

FERMENTAZIONE

In bianco, in assenza delle bucce a temperatura controllata di 18 °C.

AFFINAMENTO

In serbatoi d'acciaio per un periodo di 5 mesi con permanenza sui propri lieviti.

ZONA DI PRODUZIONE

UBICAZIONE

Nella zona litoranea a 35 km dalla città di Taranto.

ALTIMETRIA

Sul livello del mare.

ESPOSIZIONE

Nord-Sud.

TIPOLOGIA SUOLO

Terreno argilloso sabbioso, ricco di tufo.

DENSITÀ D'IMPIANTO

4.000 piante/ettaro.

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot.

DEGUSTAZIONE

ABBINAMENTI

Antipasti e primi piatti a base di verdure.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

11-12 °C stappando la bottiglia al momento del consumo.

BICCHIERE

Calice tulipano grande.

