



# BAGNARA

SALENTO I.G.P. FIANO

## UVE

Fiano

## DENSITÀ D'IMPIANTO

4.500 piante per ettaro

## TECNICA DI ALLEVAMENTO

Impianti a spalliera in una zona collinare di Squinzano, Salento

## TERRENO

Di medio impasto tendenti all'argilloso con presenza di pietrisco

## VENDEMMIA

Metà agosto

## VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte a mano in cassette e sottoposte a una pressatura soffice e fermentazione termoregolata 15°C in vinificatori in acciaio

## AFFINAMENTO

Acciaio e bottiglia

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Dal colore giallo paglierino con bagliori dorati. All'olfatto regala un susseguirsi di note fruttate, erbe aromatiche e delicati profumi floreali. Un vino di dirompente ed immediata freschezza e salinità marina, con finale piacevolmente persistente

## ABBINAMENTI

Crudi di mare; risotti alla pescatora; pesce alla griglia; zuppa di legumi; formaggi freschi

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 8/10°C

**TITOLO ALCOLOMETRICO** 12,5% vol.



## GRAPES

Fiano

## PLANTING DENSITY

4.500 plants/Ha

## TRAINING SYSTEM

Trellises plants located in a hilly area of Squinzano, Salento

## TERROIR

Medium-textured tending to clayey with crushed stone

## HARVEST

Mid august

## PRODUCTIVE PROCESS

The grapes are hand picked in crates and subjected to a soft pressing and thermoregulated fermentation at 15°C in stainless steel vats

## AGING PROCESS

Steel and bottle

## ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Straw lemon wine with golden flashes. The nose offers a succession of fruity notes, aromatic herbs and delicate floral aromas. A wine of disruptive and immediate freshness and marine salinity, with a pleasantly persistent finish

## FOOD PAIRING

Raw seafood; seafood risotto; grilled fish; legume soup; fresh cheeses

**SERVICE TEMPERATURES** 8/10°C

**ALCOHOLIC STRENGTH** 12,5% vol.