



# SELVAORO

SALENTO I.G.P. FIANO PASSITO

## UVE

Fiano

## DENSITÀ D'IMPIANTO

4.500 piante per ettaro

## TECNICA DI ALLEVAMENTO

0.50 ettari di impianti a spalliera in zona "Chimienti", in agro di Cellino San Marco

## TERRENO

Di medio impasto con presenza di scheletro

## VENDEMMIA

Metà di agosto; inizio di settembre

## VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte a mano e posizionate su dei graticci dove vengono sottoposte ad appassimento naturale per circa 2/3 settimane. Segue pressatura soffice e fermentazione termoregolata 15°C in serbatoi in acciaio

## AFFINAMENTO

Breve passaggio in barrique di rovere francese, poi bottiglia

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Un elegante vino passito ottenuto da uve Fiano che si presenta di uno scintillante e materico giallo dorato. Al naso regala prorompenti profumi di frutta candita e in confettura, pera, note di miele di acacia e zafferano, con finale ammandorlato. Il sorso è avvolgente, morbido, dolce ma ben equilibrato dalla piacevole freschezza, che lo rende mai stucchevole. Di lunga e saporita persistenza

## ABBINAMENTI

Piccola pasticceria; paste di mandorla; crostate all'albicocca; frolle con frutta secca e candita; ma anche formaggi stagionati ed erborinati; foie gras

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 10/12°C

**TITOLO ALCOLOMETRICO** 13,5% vol.



## GRAPES

Fiano

## PLANTING DENSITY

4.500 plants/Ha

## TRAINING SYSTEM

0.50 hectares of espalier systems in the "Chimienti" area, in the countryside of Cellino San Marco

## TERROIR

Medium-textured, with presence of skeleton

## HARVEST

Mid august; early september

## PRODUCTIVE PROCESS

The grapes are harvested by hand and placed on racks where they are subjected to drying for about 2/3 weeks. Soft pressing and temperature-controlled fermentation at 15° C in stainless steel vats follows

## AGING PROCESS

Brief passage in french oak barriques, then bottled

## ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

An elegant Passito wine made from Fiano grapes with a shining golden yellow color. Bursting aromas of candied fruit and jam, pear, notes of acacia honey and saffron, with an almond finish.

The sip is enveloping, soft, sweet but well balanced with a pleasant freshness, which never makes it cloying. Long and tasty persistence

## FOOD PAIRING

Small bakery; Almond paste; apricot tarts; shortbread with dried and candied fruit; but also aged and blue cheeses; Foie gras

**SERVICE TEMPERATURES** 10/12°C

**ALCOHOLIC STRENGTH** 13,5% vol.