



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.