CANTINA
SAN DONACI

1933

ANTICAIA

SALENTO

Indicazione Geografica Protetta

FIANO

DENOMINAZIONE
Fiano I.G.P.

VITIGNI
Fiano 100%

GRADAZIONE ALCOLICA
12,5 % vol.

ZONA DI PRODUZIONE
Provincia di Brindisi

COMPOSIZIONE TERRENO
Calcareo-Argilloso

SISTEMA ALLEVAMENTO
Cordone speronato

DENSITA' IMPIANTO
4000 – 5000 ceppi per ettaro

RESA PER ETTARO
q.li 100 - 110

VINIFICAZIONE
In bianco con termo condizionamento del processo fermentativo.

AFFINAMENTO
Acciaio

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Di colore giallo paglierino. Al naso esprime sentori floreali di erbe aromatiche e frutta a polpa bianca. In bocca avvolge il palato con una piacevole freschezza e sapidità, con toni delicati e ben equilibrati.

TEMPERATURA DEGUSTAZIONE
10 - 12 ° C

ABBINAMENTI
Ideale con formaggi freschi, crostacei, piatti di pesce e verdure al salto.

FORMATI
750 ml



Via Mesagne, 62 -72025 San Donaci (Br)
Tel. +39 0831.681085- Fax +39 0831. 681839
www.cantinasandonaci.eu
info@cantinasandonaci.eu