



CHIANCAIA



Fiano
IGT Puglia



VOL. 12,5%



750 ml

Tipologia: Bianco

Vitigno: FIANO

Denominazione: IGT Puglia

Coltivazione: Cordone speronato

Densità di impianto: 4500 viti per ettaro

Zona produzione: Murgia centrale comuni di Gioia del Colle e Sammichele di Bari, caratterizzato da inverni umidi ed estate aride e molto calde con escursione termica di 10-15°C che permette una completa maturazione delle uve e risultati straordinari in vinificazione. Territorio principe della Murgia centrale.

Terreno: Terreno alluvionale profondo con una equilibrata presenza di argilla, limo, sabbia grossa e sabbia fine, refrigerio alle radici nel periodo di arsura estiva è assicurato da un franco di lavorazione elevato.

Vendemmia: Prima e seconda decade di settembre

Vinificazione: Raccolta manuale con cernita dei grappoli, diraspa-pigiatura, pressatura delle uve diraspate con presse soffici utilizzando solo la prima frazione di mosto fiore (60%) che viene fermentato a bassa temperatura.

Affinamento: Affinato in acciaio ed in bottiglia per 4-6 mesi

Caratteristiche organolettiche: Giallo paglierino con riflessi verdolini fini e intense note aromatiche tipiche del vitigno, complesso bouquet di fiori e frutta con fresche note agrumate di bergamotto sapido, fresco e di buon corpo, ha una delicata vena minerale che ne rende godibile e lungo il finale di bocca, un vino dallo spiccato carattere territoriale, ricco e al contempo piacevolmente bevibile

Abbinamenti: Vino da tutto pasto, si sposa molto bene con antipasti, frutti di mare e crostacei, risotti e piatti di pesce. Ottimo anche con formaggi di media stagionatura.

Temperatura di servizio: 8°-10°C



DIMENSIONI CARTONE
17,5 l x 26 L x 33 H



PALLET (EPAL 120X80)
95 CARTONI / 570 BOTTIGLIE



PALLET (USA 120x100)
115 CARTONI / 690 BOTTIGLIE



EAN
8054529660155