ACQUISTATO IL .....

Roycello Fiano Salento IGT 2016



Struttura e freschezza

Un bianco eclettico, che rappresenta perfettamente l'intento di Antinori di valorizzare i vitigni autoctoni in Puglia. Fiano in purezza, il Roycello è un bianco fresco in cui è tuttavia evidente l'impronta Antinori, con la struttura importante e appagante. Ottimo davvero!

Il marchio più blasonato del vino con una storia che dura da più di 600 anni: Antinori è questo e molto altro ancora! Basti pensare alle tenute: a quelle storiche di Toscana e Umbria si sono uniti investimenti in altre zone vocate per la produzione di vini di qualità, anche all'estero. Tra queste quella di Tormaresca ha il merito di essere stata uno dei motori della rinascita qualitativa della viticoltura pugliese, regione su cui Antinori ha puntato in modo deciso, con l'intento di valorizzare i vitigni del territorio.

La Vigna

Terreno	Calcareo, medio impasto/argilloso
Esposizione	Ovest, 25 m s.l.m.
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	5600 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Puglia
Uve	100% fiano
Gradazione	13% vol.
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	Entro 2 anni da oggi
Abbinamento	Fritture e piatti di pesce.
Vinificazione	Subito ammostate in cantina durante la pigiatura soffice avviene una breve macerazione (2 h) , dopodiché il mosto viene portato ad una temperatura di 10 ° C per circa 24 h per ottenere una decantazione naturale il mosto così chiarificato viene fermentato, con lieviti selezionati, in serbatoi di acciaio inox termocondizionati ad una temperatura di 16 ° C.Segue un breve periodo di affinamento in acciaio a contatto con le fecce fini (circa 3 mesi) e l?affinamento in bottiglia (circa 3 mesi).
Sensazioni	Morbido e leggermente sapido, si distingue per il buon corpo e la struttura appagante

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821