ACQUISTATO IL .....

Bagnara Fiano Salento IGP 2017



Il Fiano in Salento

Un bianco fresco, floreale, sempre con riconoscibilissima la firma di Cantine Due Palme. Piacione, versatile...piace a tutti!

Cantine Due Palme è una cooperativa pugliese pluripremiata, nata grazie all'estro e all'intuizione di Angelo Maci da un compagine iniziale di quindici soci, nel lontano '89. Oggi la cooperativa annovera più di 1.000 soci conferitori che lavorano ben 2.500 ettari vitati tra Lecce, Taranto e Brindisi, nel cuore del Salento. Nel tempo, Cantine Due Palme è divenuta ambasciatrice del vino pugliese nel mondo, unendo ai suoi numeri un livello di qualità eccezionale e una filosofia produttiva improntata allo sviluppo sostenibile e al rispetto per l'ambiente (l'azienda non utilizza insetticidi ed è certificata Check Fruit).

La Vigna

Terreno	Terreni profondi, di medio impasto argillosi
Esposizione	Sud-est , 90 m s.l.m.
Allevamento	Spalliera a cordone speronato
Densità imp.	4500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Puglia
Uve	Fiano 100%
Gradazione	13% vol.
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	Entro 1 anno da oggi
Abbinamento	Si sposa perfettamente con zuppe di pesce, risotti ai frutti di mare, pesce al sale e arrosto, crostacei e formaggi a pasta molle.
Vinificazione	Criomacerazione a 4° per 24 ore eseguita subito dopo la diraspatura e la fermentazione alcolica a 15° per circa 10 giorni.
Sensazioni	Colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati, luminoso e brillante; naso fruttato con profumi di nettarina, mela, e note di agrumi e di macchia mediterranea.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© 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