ACQUISTATO IL .....

Fiano Salento IGT 2019



Un Fiano che ha tutta la luce del Salento

Per i suoi riflessi brillanti, il Fiano è detto l'oro del Salento. Quello di Masseria Altemura è un bianco di grande freschezza e mineralità, che profuma intensamente di Mediterraneo.

Masseria Altemura si trova nel cuore della Puglia, a metà strada tra il Mar Ionio e il Mar Adriatico. Un terroir unico, grazie ad una luce straordinaria, alle fresche brezze perenni dei due mari e ad un terreno in cui dominano le bianche rocce calcaree e la rossa terra salentina. La Tenuta si estende all'interno del territorio di produzione della DOC Primitivo di Manduria, in Provincia di Brindisi, e raccoglie in un unico luogo un'antica Masseria del XVII secolo e una cantina di gusto contemporaneo, circondate dal verde di vigneti e uliveti.

La Vigna

Terreno	terra rossa con rocce calcaree
Esposizione	Sud-Est, 100m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5.000 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
Abbinamento	Branzino al sale
Vinificazione	Le uve, raccolte a perfetta maturazione, vengono pigiate delicatamente ed il mosto viene separato con presse soffici a polmone. Il vino fermenta per 7/10 giorni in vasche di acciaio inox ad una temperatura media di 18¡C e sosta per 2/3 mesi sulle fecce fini. Segue un periodo di affinamento in bottiglia.
Sensazioni	Profumo: Al naso svela piacevoli note di frutta a polpa gialla e fiori bianchi. Sapore: Perfetto equilibrio tra intensit^, freschezza e mineralit^, in un corpo misurato. Al palato tornano le sensazioni di frutti e fiori percepiti al naso, in perfetta continuit^ gusto olfattiva. Colore: Giallo paglierino intenso.

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