





## "Apulo" Fiano Salento IGT 2024

## 2024

## Tutto il buono del migliore Fiano pugliese

vigneti ad alberello, oggi si trovano moderni appezzamenti delle migliori varietà autoctone. I nuovi impianti, realizzati a partire dall'anno

2000, beneficiano di una filosofia pienamente ecosostenibile.



La Vigna

70% di rocce calcaree miste ad un 30% di

argille rosse sottili.

Sud-Est, 100m s.l.m.

**Allevamento** Guyot

Densità imp. 5.000 ceppi per ettaro

**II Vino** 

Vino bianco fermo

Provenienza Puglia

Fiano 100% Uve

Gradazione 12.5% vol

12° Temp. Servizio

Entro 2 anni

Pasta alle vongole

Vinificazione Le uve vengono sottoposte ad una pressatura soffice e successivamente ad una fermentazione di 5/6 giorni ad una

temperatura di 17 °C. Il vino affina per circa 3 mesi in acciaio e per un periodo ulteriore in bottiglia.

Colore: giallo paglierino brillante, dai lievi riflessi verdognoli. profumo: ampio bouquet che apre su note di pesca, pompelmo e scorza di limone, seguite da sentori di fiori d'arancio, gelsomino e melissa. sapore: sorso di grande piacevolezza,

vivacità, freschezza ed intensità aromatica. Tornano, in perfetta continuità, le note fruttate e floreali percepite al naso.

**Terreno** 

**Esposizione** 

**Tipologia** 

**Quando Berlo Abbinamento** 

Sensazioni