



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	Bianco Fermo Secco IGT
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

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821