

FIANO SALENTO I.G.P. WHITE WINE

Territory:

all vineyards are cultivated in the Salento wine producing area.

Alcohol content:

12,5% by vol.

Fermentation and wine-making notes:

the fermentation's process takes place into inox steel tanks at thermocontrolled temperature.

Features:

bright , straw-yellow colour with an appreciable structure.

Very attractive to the nose, implanted on a crispy fragrance of yellow fruit as pineapples, apricots, almonds mixed with sweets floral hints of acacia.

Clearly perceived a clear savory note of sea salt. Its taste is definitely coherent with its bouquet: fresh, slightly balsamic and savory.

Recommendation:

ideal with sea-based dishes such as linguine with sea urchins and salted fish.

Serving temperature: 12°C.



FIANO SALENTO I.G.P. BIANCO

Territorio:

i vigneti sono coltivati nella zona produzione del Salento.

Gradazione alcolica:

12,5% vol.

Fermentazione e note enologiche:
il processo di fermentazione avviene in silos di acciaio inox a temperatura controllata.

Caratteristiche:

paglierino luminoso e di bella struttura.

Olfatto accattivante, innestato su fragranza di frutta a polpa gialla croccante (ananas, albicocca, mandorla) e cenni floreali dolci di acacia.

Sullo sfondo si percepisce una chiara nota salina di mare. Il sorso è coerente al naso: fresco, sottilmente balsamico e sapido.

Abbinamento:

linguine ai ricci e pesce al sale.

Temperatura di servizio: 12°C.