

ZAFFIRO

FIANO IGP PUGLIA

Tipologia vino: **Bianco**

Vitigno: **Fiano**

Annata: **2025**

Zona ubicazione vigneti: **Puglia, colline dell'area Sammichele di Bari- Gioia del Colle a sud di Bari**

Altitudine: **250- 350 mt sul livello del mare**

Tipo terreno: **argilloso, calcareo**

Sistema di Allevamento: **Cordone speronato**

Cepi per ettaro: **4500**

Produzione uva per Ettaro: **90-100 q.li**

Vendemmia: **Raccolta manuale delle uve 1-2° decade di settembre**

Vinificazione: **diraspatura e pressatura soffice delle uve con fermentazione alcolica a temperatura di 15°C.**

Affinamento: **in acciaio e 1-2 mesi in bottiglia.**

Gradazione Alcolica: **12,5% vol**

Caratteristiche Organolettiche: **vino dal colore giallo paglierino con riflessi verdolini, profumi floreali con sentori di frutta a bacca bianca; gusto fresco, sapido con un finale delicato.**

Abbinamenti consigliati: **piatti a base di pesce, cucina vegetariana.**

Temperatura di servizio: **5-10°C**

Conservazione: **in luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore.**

Formato: **0,75 L**

