



Benvenuti in Puglia.

A-MANO FIANO-GRECO

PUGLIA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



Uve: 75% Fiano Minutolo, 25% Greco

Zona di Produzione delle uve:

Locorotondo, Martina Franca, Massafra,
Gravina in Puglia.

Vinificazione: la fermentazione avviene a bassa temperatura, circa 7°C per 10 settimane, per preservare tutti i profumi di frutta fresca. Una parte del Fiano Minutolo viene appassito naturalmente per conferire più complessità.

Maturazione: riposa 3 mesi in vasche di acciaio e 3 mesi in bottiglia.

Note di degustazione: Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo di frutta fresca e piacevoli note floreali. Sapore con ottimo equilibrio tra frutta e acidità, aromatico con un finale pulito.

Abbinamenti consigliati: accattivante aperitivo, si sposa bene con frutti di mare, crostacei e verdure.

Temperatura di servizio: 10°C

Alcool: 12%

Marta Scelzica