

cantine
SANPANCRAZIO

note di luna

~ Fiano

Salento Indicazione Geografica Protetta



Zona di produzione: San Pancrazio Salentino, Puglia
Terreno: medio impasto, di natura calcareo-argilloso-silicea

Altitudine: 65 mt. s.l.m.

Sistema di allevamento: spalliera bassa
(4.600 ceppi per ettaro)

Età dei vigneti: 20-30 anni

Vitigno: 100% Fiano

Epoca di vendemmia: prima metà di Settembre

Resa per ettaro: 90 q.li

Vinificazione: dalle uve diraspate e pigiate delicatamente si ottiene il mosto, a sua volta raffreddato ad 8°C per ottenere l'estrazione degli aromi tipici. Segue chiarifica statica e controllo della temperatura di fermentazione a 15°C

Maturazione: acciaio inox

Colore: giallo paglierino con riflessi verdolini

Olfatto: profumo intenso, sentori di frutta tropicale con prevalenza di sfumature floreali, agrumi e miele nel finale

Gusto: secco, fresco, sapido con un'ottima persistenza aromatica

Temperatura di servizio: 8°-10°C

Gradazione alcolica: 12,5% vol

Abbinamenti consigliati: perfetto con antipasti, piatti a base di pesce, frutti di mare, carni bianche e formaggi

COOPERATIVA PRODUTTORI AGRICOLI s.c.a.
San Pancrazio Salentino (Br) Italia
T. +39 0831 666064 · info@cantinesanpancrazio.it
www.cantinesanpancrazio.it

