



VILLA SCHINOSA®

# FIANO

PUGLIA  
Indicazione Geografica Protetta



## Area di produzione

Nord di Bari – Contrada Schinosa – Trani a 70mt. s.l.m

## Varietà

100% Fiano

## Vigneti

Spalliera allevata a guyot su terreni tufaceo-calcarei con una densità di 4500 piante per ettaro.

## Vinificazione

La vendemmia avviene in due tempi: nella prima e nell'ultima settimana di settembre per ottenere sia una buona acidità che l'intenso profumo tipico delle uve Fiano. Una breve macerazione delle uve ad una temperatura di 7-8°C, precede la soffice pigiatura sottovuoto delle uve stesse. La fermentazione avviene ad una temperatura controllata al di sotto dei 15°C.

## Maturazione

In acciaio inox. Successivo affinamento in bottiglia per un periodo di 1-2 mesi.

## Note di degustazione

*Luminoso colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati. Al naso esprime spiccate note aromatiche. Vino di grande complessità, al palato ha una lunga persistenza di frutta esotica e pera.*

## Abbinamenti gastronomici

*Vino elegante e versatile, ideale per piatti di pesce, carni bianche e formaggi freschi. Servire freddo ad una temperatura di 10-12°C.*

Alcool %	Zuccheri Residui g/lit	Acidità Totale g/lit	Solfiti mg/lit
13	1,5	5,2	Totale 90 / Libera 25