

Fiano indicazione geografica tipica Puglia

Zona di produzione: nel Tavoliere delle Puglie in agro di Cerignola, a pochi chilometri dal mare.

Geologia: terreno sciolto, alluvionale, con forte presenza di ciottoli.

Vitigno: Fiano (100%).

Sistema di coltivazione: cordone speronato con sesto d'impianto 2,2 x 1,1 che corrisponde ad un numero di piante per ettaro pari a circa 4.100. La resa programmata è pari a circa 90 q.li/ettaro.

Vinificazione: attenta cernita dei grappoli, vendemmia manuale, vinificazione con lieviti autoctoni e con breve macerazione a freddo dell'uva diraspata; lenta fermentazione, a bassa temperatura, del mosto "limpido".

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo paglierino scarico.

Profumo: floreale, con leggeri sentori di frutta a pasta bianca.

Sapore: equilibrato, sorretto da buona acidità

Accostamenti: indicato per antipasti all'italiana, formaggi freschi e carni bianche

Suggerimenti per il servizio: va servito fresco (10-12° C.). Per una corretta conservazione del prodotto è indispensabile tenere la bottiglia in luogo fresco.

Alcol: 12,50% vol. **Solforosa totale (SO2):** 65 mg./l. (all'imbottigliamento)

Confezioni: bottiglie da 750 ml.

	pz. x scatola	scatole x fila	scatole x pallet	file x pallet	pz. x pallet
750 ml	6	16	112	7	672



Mia Terra è un marchio di proprietà della **Cager S.r.l.** Unipersonale
Via S. Ferdinando di Puglia, 19 - 71042 Cerignola (Fg)
Tel/Fax : 0039 (0)885 411220 - www.miaterra.it - info@miaterra.it

p. I.V.A. 03514350713