



NOTTE ROSSA

Scheda descrittiva

Fiano Salento IGP

Tipologia Bianco

Denominazione Salento IGP

Vitigno Fiano

Zona di produzione

Zona collinare a nord della provincia di Taranto, a circa 150 m slm. Il clima è caratterizzato da una buona escursione termica tra il giorno e la notte. Il terreno è a medio impasto tendenzialmente argilloso, poco profondo e con buona presenza di scheletro

Coltivazione Spalliera, 4.000 viti per ettaro

Epoca di vendemmia Ultima settimana di agosto

Vinificazione e affinamento

Diraspatura e pressatura soffice delle uve con una successiva decantazione statica a freddo per consentire una naturale pulizia. La fermentazione alcolica avviene in serbatoio in acciaio inox a 16°C. Affinamento in acciaio

Caratteristiche organolettiche

Giallo paglierino, olfatto ricco di fragranti note floreali unite a sentori di frutta esotica fresca. Al palato avvolge con una decisa morbidezza supportata da un'armonica sapidità e da una buona spalla acida

Abbinamenti

Ideale per la cucina di mare: antipasti misti, crostacei crudi, primi piatti con sughi rosa di pesce

Temperatura di servizio 10-12°C