



NOTTE ROSSA

Scheda descrittiva

Fiano di Terra d'Otranto DOP

Tipologia Bianco

Denominazione Fiano
di Terra d'Otranto DOP

Vitigno Fiano

Zona di produzione

Arco jonico-salentino, a circa 120 m slm. Il clima presenta una marcata escursione termica tra il giorno e la notte, mentre il suolo — un medio impasto tendenzialmente argilloso — è poco profondo e ricco di scheletro

Coltivazione Spalliera, 4000 viti per ettaro

Epoca di vendemmia Ultima settimana di agosto

Vinificazione e affinamento

Le uve vengono delicatamente diraspate e sottoposte a una pressatura soffice. La decantazione è statica e avviene naturalmente a bassa temperatura. La fermentazione alcolica si svolge in serbatoi di acciaio inox a 16°C. Il vino matura poi in acciaio.

Caratteristiche organolettiche

Giallo paglierino brillante, al naso esprime fragranti note floreali intrecciate a freschi richiami agrumati. Il sorso è avvolgente, con una morbidezza decisa sostenuta da un'armonica sapidità e da una piacevole acidità

Abbinamenti

Perfetto con la cucina di mare e vegetariana: accompagna con naturalezza antipasti misti leggeri, primi piatti a base di pesce e crostacei, pesce e molluschi alla griglia

Temperatura di servizio 10-12°C