

IL CASTELLANO

FIANO PUGLIA IGP



TRAUBEN

100% Fiano.

ANBAUGEBIET

Francavilla Fontana (Br).

ANBAUSYSTEM

Guyotschnitt.

ZEITPUNKT DER WEINLESE

Dritte Dekade August. Handlese.

WEINBEREITUNG

Die Trauben werden abgebeert, eingemaischt und sanft gepresst. Der so erzeugte Most wird auf 10°C heruntergekühlt, wodurch eine natürliche Klärung erzielt wird. Die alkoholische Gärung erfolgt in Edelstahlbehältern bei einer Temperatur von 15°C.

VEREDLUNG

Der Wein reift 3 Monate im Stahlbehälter und 1 Monat in der Flasche.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Strohgelb mit leicht grünlichen Funken; ausgewogener Geschmack mit guter Säure; Abgang nach exotischem Obst wie Melone und Banane.

IDEALE BEGLEITUNG

Passt hervorragend zu Fischgerichten; ideal auch zu Muscheln und Krustentieren. Weisses Fleisch, Gemüse und Käse.

SERVIERTEMPERATUR

12°C.

