

IL CASTELLANO

FIANO PUGLIA IGP



UVE

100% Fiano.

ZONA DI PRODUZIONE

Francavilla Fontana (Br).

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot.

EPOCA DI VENDEMMIA

Terza decade di Agosto. Vendemmia a mano.

VINIFICAZIONE

Le uve vengono diraspate, pigiate e pressate in maniera soffice. Il mosto così ottenuto viene raffreddato a 10° C per consentire una naturale chiarificazione. La fermentazione alcolica avviene in serbatoi di acciaio inox a 15° C.

AFFINAMENTO

3 mesi in serbatoi d'acciaio, 1 mese in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Giallo paglierino con riflessi verdognoli; gusto equilibrato con buona acidità; retrogusto di frutta tropicale, come melone e banana.

ABBINAMENTO

Da abbinare a piatti a base di pesce, ideale anche con molluschi e crostacei. Carni bianche, verdure e formaggi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12° C.

