

# IL CASTELLANO

## FIANO PUGLIA IGP



### SZCZEP

100% Fiano.

### OBSZAR UPRAWY

Francavilla Fontana (Br).

### SYSTEM UPRAWY

Guyot.

### OKRES WINOBRANIA

Trzecia dekada sierpnia. Winogrona zbierane ręcznie.

### WINIFIKACJA

Winogrona mają usuwane szypułki, delikatnie wyciskane w prasach. Moszcz gronowy schładzany do temperatury 10 °C w celu uzyskania naturalnej klarowności. Fermentacja alkoholowa odbywa się w kadziach ze stali nierdzewnej w temperaturze 15 °C.

### DOJRZEWANIE

Trzy miesiące w kadziach ze stali nierdzewnej. Jeden miesiąc w butelce.

### CHARAKTERYSTYKA

Kolor słomkowy z zielonkawymi refleksami; smak zrównoważony z dobrą kwasowością; posmak owoców tropikalnych, jak melon i banan.

### PODAWAĆ DO

Potraw z ryb, owoców morza i skorupiaków. Idealne do białego mięsa, warzyw i serów.

### TEMPERATURA SERWOWANIA

12°C.

