

FÍRR

FIANO
Indicazione Geografica Protetta

VALLE D'ITRIA

CRU



Varietà di uve: Fiano Minutolo

Produzione: le uve, raccolte a mano, vengono pressate sofficemente con presse pneumatiche; segue criomacerazione di 16-18 ore ed un "élevage sur lies" per circa 6/7 mesi.

Il lungo affinamento che fa esordire la nuova annata con un anno di ritardo rispetto agli altri nostri vini bianchi, bilancia perfettamente ogni sua caratteristica.

Colore: giallo paglierino delicato con leggeri riflessi verdolini.

Profumo: rivela note fresche che rimandano al limone ed al gelsomino e che si evolvono verso l'ananas e la rosa in un bouquet intenso e complesso.

Gusto: finemente acidulo, si caratterizza con una buona mineralità e grande persistenza.

Abbinamenti consigliati: piatti di mare, formaggi morbidi o come aperitivo.

Grado alcolico: 13% vol

Acidità totale: 6-6,30 g/l

Temperatura di servizio: 10° C.

Grapes: Fiano Minutolo

Production: the grapes, hand-picked, are softly pressed by pneumatic presses; then the must undergoes to a crio-maceration for 16-18 hours and an "élevage sur lies" for about 5 months.

The long ageing (the new vintage debuts with one year of delay compared to the other our whites) gives it a perfect balance among its features

Color: straw yellow with green highlights.

Bouquet: very intense and complex with fresh hints which recall lemon and jasmine and that evolve towards ananas and rose flavour.

Taste: finely crisp, is characterized by a good mineral sensation and a long persistence.

Food pairing: fish dishes, not-aged cheese or as aperitif.

Alcohol content: 13% by vol.

Total Acidity: 6-6.30 gr./lt.

Best served at: 10° C - 50° F