

FEUDO MONACI

FIANO SALENTO IGT



Il profumo pulito ed intenso, con sottili note agrumate, si accompagna ad un sapore sapido ed elegante, con una piacevole aromaticità. Il Fiano Feudo Monaci è un vino che deve la sua fresca eleganza alla tecnica di vinificazione con macerazione a freddo sulle bucce.

LE UVE

Fiano.

ZONA DI PRODUZIONE

IGT Salento.

ALTITUDINE

30 metri s.l.m.

CARATTERISTICHE DEL TERRENO

Terreni di natura calcarea-argillosi, silicei, profondi ed asciutti.

SISTEMA D'ALLEVAMENTO

Guyot o cordone speronato.

VENDEMMIA

Settembre.

VINIFICAZIONE

Le uve vengono appena raccolte subiscono pigiatura soffice e stazionano in pressa a bassa temperatura per circa 3-4 ore con lo scopo di estrarre la componente aromatica contenuta nelle bucce. Successivamente, avviene una pressatura soffice e decantazione statica a freddo, la fermentazione si svolge alla temperatura controllata di 15°C.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino con riflessi verdolini; profumo pulito, intenso, con sottili note agrumate; sapore sapido, fragrante ed elegante con una piacevole aromaticità che persiste in bocca.

CONSERVAZIONE OTTIMALE

18 mesi.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Antipasti, primi piatti delicati, pesce e crostacei.

ALLERGENI: Contiene solfiti.

