

***IL NOME DEL NOSTRO FIANO VUOLE ESSERE UN OMAGGIO A CARLO II D'ANGIO',
RE DI NAPOLI, IL QUALE ALLA FINE DEL 1200 PORTO' SEDICIMILA BARBATELLE DI
FIANO, DA CAVA DE' TIRRENI, PER POI IMPIANTARLE NELLA SUA TENUTA A
MANFREDONIA, DANDO DI FATTO INIZIO ALLA PRODUZIONE DEL FIANO IN
PUGLIA.***

NOME VINO: Sedicimila

ESPOSIZIONE: Pianeggiante

CLASSIFICAZIONE: Salento Fiano IGT

EPOCA DI VENDEMMIA: Fine Agosto / primi di Settembre

ZONA DI PRODUZIONE: Salento

SUOLO: Argilloso calcareo

VITIGNO: Fiano

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

LA VENDEMMIA: Raccolta a mano notturna in cassette di plastica con attenta selezione dei grappoli e trasporto in cantina con camion dotato di cella isoterma.

IN CANTINA: Attenta selezione dei grappoli sul tavolo di cernita, diraspatura e pigiatura soffice degli acini, segue una pressatura al riparo dall'ossigeno. Il mosto ottenuto viene sottoposto a stabulazione per 5 – 8 giorni a bassa temperatura.

Successivamente viene illimpidito per sedimentazione naturale e avviato alla fermentazione a temperatura controllata. Il vino matura per almeno 8 mesi sulle fecce fini, 1/3 in tonneaux di Rovere Francese e 2/3 in acciaio. Dopo circa 6 mesi di affinamento in bottiglia il vino viene immesso al consumo.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Il vino ottenuto dal Fiano è caratterizzato da profumi raffinati e complessi.

La spiccata acidità dei mosti favorisce la produzione di vini longevi e strutturati.

-Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli in gioventù.

-Profumo: intenso e fine con note di fiori bianchi e frutta.

-Gusto: di grande freschezza e sapidità.