

FIANO

 MOCVERO®



QUALITÄTSBEZEICHNUNG

Salento I.G.P. Indicazione Geografica Protetta

PRODUKTIONSZONE

Salento (Provinz Lecce)

ALTER DER REBKULTUREN

10 Jahre

BODENBESCHAFFENHEIT

Tonig - Sandig

REBENERZIEHUNGSSYSTEM

Spalier

REBSORTE

100% Fiano

WEINSTÖCKE PRO HEKTAR

6.000

TRAUBENERTRAG PRO HEKTAR

10.000 kg

WEINAUSBEUTE PRO 100 KILOGRAMM TRAUBEN

60 l

LESEPERIODE

Erstes Septemberdrittel

VINIFIKATION

Weiche Pressung, 12 Stunden Gärung auf den Häuten unter ständiger Kontrolle der Fermentationstemperatur.

AUSBAU

5 Monate in Edelstahlbehältern.

ORGANOLEPTISCHE MERKMALE

Strohgelbe Farbe mit hellgrünen Reflexen; intensives und anhaltendes Aroma mit einem Hauch von weißen Blüten (Jasmin und Weißdorn), von Honig, Vanille, Apfel, Ananas und gerösteter Haselnuss; runder, weicher und samtiger Geschmack, gut ausgewogen.

SERVIEREMPFEHLUNG

Fischgerichte, Carpaccio und roher Fisch, Vorspeisen, ausgezeichnet als Aperitif.

OPTIMALE TRINKTEMPERATUR

8 - 10° C

ALKOHOL (% VOL)

12,5

GESAMTSÄURE (G/L)

6,3

FLÜCHTIGE SÄURE (G/L)

0,25

SO₂ (MG/L)

100

PH

3,15

RESTZUCKER (G/L)

1,8