

FIANO

MOCAVERO®



DENOMINAZIONE

Salento I.G.P. Indicazione Geografica Protetta

ZONA DI PRODUZIONE

Salento (provincia di Lecce)

ETÀ DEI VIGNETI

10 anni

CARATTERISTICHE SUOLO

Argilloso - Calcareo

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Spalliera

VARIETÀ DELL'UVA

100% Fiano

CEPPI PER ETTARO

6.000

RESA DI UVA PER ETTARO

100 q.li

RESA DI VINO PER Q.LE UVA

60 litri

EPOCA DI VENDEMMIA

Prima decade di settembre

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice, 12 ore di macerazione con le bucce, temperatura di fermentazione controllata.

AFFINAMENTO VINO

Cinque mesi in serbatoi d'acciaio.

ESAME ORGANOLETTICO

Alla vista un colore giallo paglierino con riflessi verdi brillanti, profumo intenso e persistente con sentori di fiori bianchi (gelsomino e biancospino) di miele, vaniglia, mela, ananas e nocciola tostata, gusto rotondo morbido e vellutato, ben bilanciato.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Piatti di pesce, carpacci e crudo di mare, antipasti, ottimo come aperitivo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10° C

GR. ALCOOL% VOL.

12,5

AC. TOTALE (GR/LT)

6,3

AC. VOLATILE (GR/LT)

0,25

SO2 (MG/LT)

100

pH

3,15

ZUCCHERI (GR/LT)

1,8