



**POESIA
SALENTO I.G.P.
FIANO**



Varietà di uve
Fiano

Zona di produzione
Puglia – Salento

Natura del suolo
Medio impasto tendente al sabbioso.

Resa per ettaro
9 – 10 t

Vinificazione
Giunte in cantina le uve vengono immediatamente piagate, diraspate e sgrondate. Il mosto fiore viene fermentato a temperatura controllata (13-16°) con l'innesto di lieviti selezionati. A fine fermentazione il vino nuovo viene immediatamente travasato e centrifugato.

Caratteristiche organolettiche

Colore: paglierino.

Profumo: di fiori.

Sapore: fine ed elegante.

Abbinamento gastronomico: antipasti, pesce e frutti di mare.

Temperatura di servizio: 8 – 10° C.

Dati analitici:

Alcole: 13,00 %vol.

Acidità totale: 6,0 g/l

Anidride solforosa: 100 mg/l

EN ***Grapes varieties***
Fiano

Production zone
Puglia – Salento

Ground nature
Medium mixture tending to sandy soil.

Harvest base per hectare
9 – 10 t

Vinificazion
Once in the winery grapes are immediately pressed and dripped. Must flower undergo to fermentation at a controlled temperature (16-20°) and purposely selected yeast are added. Once fermentation is completed the fresh wine is immediately poured off and centrifuged.

Organoleptic Characteristics

Colour: straw-yellow.

Aroma: flowery.

Flavour: fine and elegant.

Serving suggestions: entries, fish and seafood.

Serve temperature: 8 – 10° C.

Analytical data:

Alcohol: 13,00 %vol.

Total acidity: 6,0 g/l

Sulfur dioxide: 100 mg/l

DE ***Rebsorte***
Fiano

Anbaugebiet
Apulien – Salent

Bodenbeschaffenheit
Naehrstoffhaltig, teilweise sandig.

Durchschnittlicher Ertrag/Hektar
9 – 10 t

Ausbau
Nach der Pressung erfolgt die Gaerung des Mostes in temperature kontrollierten Behaeltern (13-16°) unter Zusatz von selektionierter Hefe. Nach Abschluss der Gaerung wird der junge Wein sofort abgezogen und zentrifugiert.

Weincharakter

Forbe: strohgelb.

Duft: blumig.

Geschmack: fein und elegant.

Empfehlung: Vorspeisen, Fisch un Meeresfruechte.

Serviertemperatur: 8 – 10° C.

Analysenwerte:

Alkoholgehalt: 13,00 %vol.

Gesamtsaeuregehalt: 6,0 g/l

Sewefeldioxyd: 100 mg/l