



## FIANO SALENTO

Marque	Villa Mottura
Vin	Salento Fiano
Classification	Indication Géographique Typique
Zone de production	Salento
Type de terrain	Principalement calcaire et argileux
Système de culture	Guyot
Rendement en quintaux par hectare	Environ 90
Cépages utilisés	Fiano
Climat	Hivers moyens avec des printemps et des étés très secs.
Récolte	Monter en deux étapes
Technique de vinification	Pressurage doux, fermentation à une température contrôlée de 16°C et court repos sur lies fines
Raffinement	En acier et bouteille
Couleur	Jaune paille
Parfum	Bouquet intense, complexe et élégant, aux notes florales de jasmin, de sureau et de rose sauvage.
Goût	Frais, harmonieux, savoureux
Teneur en alcool	12,5 % vol.
Accords culinaires	Il se marie très bien avec les entrées de fruits de mer, les pâtes et les risottos aux sauces aux fruits de mer et aux fromages frais.
Température de service	8-10°C
Verre recommandé	Cru
Conservation	Température ambiante 18 °C, humidité 75 %, éclairage contrôlé, bouteille verticale
Durée	18 mois