

CALECARA



FIANO PUGLIA I.G.P.

Tipologia:	Vino bianco
Uva:	Fiano
Denominazione:	Puglia IGP
Area di produzione:	Puglia, Italia
Potenziale:	2 anni
Bottiglia:	750 ml
Temperatura serv.:	8 - 10° C
Gradazione alc.:	12,5% Vol.

Colore: Colore giallo brillante.

Aroma: Bouquet fresco e intenso con note di agrumi e frutti tropicali, come melone e banana. Alcune note di salinità e mineralità.

Gusto: Al palato è equilibrato, fresco, con una buona acidità e un giusto finale.

Abbinamento: Si abbina perfettamente a pesce, frutti di mare, piatti a base di verdure e formaggi a pasta molle.

VINIFICAZIONE:

Dopo la pigiatura, ha luogo una macerazione a freddo di 6-8 ore, per migliorare l'estrazione aromatica. Seguono la pressatura soffice, l'illimpidimento statico del mosto e la fermentazione. Questa dura 10-12 giorni a temperatura controllata di 16-17° C, per preservare freschezza e aroma. L'affinamento avviene sui lieviti per circa 3 mesi, per aumentarne la complessità e il carattere.

