

La Marchesana



Fiano

igt Puglia Bio

Varietà: Fiano 100%

Provenienza: vigneto Macchia di Gatto

Forme di allevamento: guyot

Viti per ettaro: 4.300

Suolo: terreno calcareo

Produzione: 90hl/ha.

Tecnica di produzione: Raccolta meccanica. Spremitura soffice; fermentazione del mosto in contenitori di acciaio inox ad una temperatura di 14°C per diciotto giorni.

Gradazione alcolica: 12,5%

Zucchero residuo naturale: 2 gr/lit

Note di degustazione: Colore giallo paglierino, con riflessi dorati profondi. Profumi intensi e fini di miele, banana e albicocca. È piacevolmente sapido e di medio corpo, con un finale fresco.