

# EPICURO



## FIANO

PUGLIA  
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA  
BIANCO



### VIGNETI DI PROVENIENZA

Areale a nord del Salento (Puglia).

### UVE DI PROVENIENZA

Fiano per almeno 85%, più altri vitigni autorizzati nell'areale pugliese.

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Controspalliera a cordone speronato.

### SUOLO

Terreni pianeggianti ricchi di ferro in superficie su fondo calcareo.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vendemmia a maturazione fenolica raggiunta, pressatura soffice delle uve. Stabulazione e pulizia del mosto, alla quale segue una fermentazione a temperatura controllata. Affina in acciaio sui lieviti.

### ANALISI SENSORIALE

Giallo paglierino cristallino. Intenso su note di frutta orientale, poi melone invernale, agrumi, fiori bianchi e soffi salmastri. Fruttato e vivido, fresco e sapido, di ottima beva e dalla persistenza fruttata con chiusura delicatamente ammandorlata.

### TITOLO ALCOLEMICO

13%.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

6/8° C.

### ABBINAMENTI

Aperitivi con finger food, antipasti, risotti ai frutti di mare, crostacei, formaggi freschi e a pasta molle, insalata di pollo e secondi piatti a base di pesce.

### RICONOSCIMENTI

2021 › 97 punti Luca Maroni

2019 › Medaglia d'Argento Mundus Vini

› 95 punti Luca Maroni

2018 › 97 punti Luca Maroni