



ANTICA ENOTRIA

APULIAN ORGANIC FARM



FIANO IGT PUGLIA

100% Fiano
12,5% vol.

VARIETÀ: Fiano 100%

VIGNETO: allevato con metodo Guyot

RESA: 70 qli. per ettaro

VINIFICAZIONE: le uve vengono raccolte in cassette di plastica e trasportate in cantina dove vengono immediatamente pigiate e diraspate. Il mosto ottenuto viene fatto macerare a una temperatura di 20° con le bucce e i vinaccioli per circa 8 ore. Dopo la pressatura soffice il mosto fermenta a temperatura controllata in silos di acciaio.

MATURAZIONE: il Fiano matura in acciaio per 6 mesi, rimanendo a contatto in batonage sulle fecce nobili.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati. Profuma di fiori gialli, pesca e arancio candito, mentre in bocca è saporito, pieno e agrumato.

"SI ESPRIME CON FINEZZA ED ENERGIA"

Volume 750ml
Imballo/Pack 6 bott.
FIA

GRAPE VARIETY: Fiano 100%

VINE: Trained using the Guyot method.

YIELD: 7000 kg. per hectare

VINIFICATION: The grapes are harvested and placed in plastic crates in the wine cellar where they are immediately stripped of leaves and stems and crushed. The grapes macerate in the juice at a controlled temperature of 20°C for 8 hours with skins and stems. After a light crushing, the grapes are left to ferment at a controlled temperature in steel tanks.

AGING: Fiano ages in steel tanks for 6 months, restin upon noble dregs in batonage.

SENSORY CHARACTERISTICS: Intense straw yellow color with golden highlights. Smells of yellow flowers, peach and candied orange, while in the mouth it is tasty, full and citrusy.

"EXPRESSING DELICACY AND ENERGY"

wine

SCHEDA TECNICA



Az.Agr. Di Tuccio Raffaele
di Di Tuccio Luigi

Viale di Levante 19 - 71042 Cerignola FG
Tel 0885 418462 - Fax 0885 424688
info@anticaenotria.it

Piva 03739110710
IBAN IT41S054 2478380000001001062

controllato da ICEA
www.anticaenotria.it



ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL MIPAAFT
IT BIO 006
AGRICOLTURA ITALIA



OPERATORE CONTROLLATO N.
PF0920