

CENTOARE

PUGLIA I.G.P. FIANO

Vitigno
Fiano

Denominazione
Puglia IGP

Tipologia di terreno
argilloso e calcareo

Tenore alcolico
13% vol

Vendemmia
a mano, ultima settimana di Agosto

Sistema di allevamento
cordone speronato

Resa uva per ettaro
90 quintali

Temperatura di servizio
10 - 12 °C

Note degustative
Un colore giallo paglierino, con riflessi dorati, profumi intensi di frutta fresca ed agrumi, dal gusto equilibrato e persistente, si abbina con piatti a base di pesce, carni bianche e verdure di stagione.



Grapes
Fiano

Denomination
Puglia IGP

Type of land
clayey calcareous

Alcohol content
13% vol

Harvest
by hand, from last week of August

Vine training system
spurred cordon

Grapes per Ha
9.000 kg

Serving temperature
10 - 12 °C

Tasting notes
Straw yellow colour, with golden reflections, an elegant bouquet of yellow fruit and citrus, well balanced, persistent. All dinner wine, goes well with sea products, white meat and season vegetables.