



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA

SALENTO IGP FIANO

Vitigno
Fiano

Denominazione
Salento IGP

Tipologia di terreno
Argilloso e calcareo

Tenore alcolico
13% vol

Vendemmia
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
Da uve coltivate in agricoltura integrata nel massimo rispetto dell'ambiente e delle piante, preservando i sapori autentici della Puglia. Si abbina con piatti a base di pesce, carni bianche e verdure di stagione



Grapes
Fiano

Denomination
Salento 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
From grapes grown with integrated Farming System, respecting environment and plant life, preserving authentic Apulian taste. All dinner wine, goes well with sea products, white and season vegetables