

Fiano I.G.T.
Piantaferro



arriva l'acqua ad irrigare i campi,
mille rivoli dissetano la terra che
gioisce

Denominazione

Fiano I.G.T.
del Beneventano

Vitigno

Fiano minimo 85%, inoltre possono concorrere fino ad un massimo del 15 % altri vitigni a bacca bianca cui sia autorizzata la coltivazione in provincia di Benevento quali la Falanghina ed il Greco.

Gradazione alcolica 12,5% vol.

Temperatura di servizio ottimale 8-12° C

Affinità gastronomiche

si accompagna, ottimamente ai piatti a base di pesce e crostacei, carni bianche e risotti, piatti a base di verdure.

Provenienza

l'intero territorio amministrativo della provincia di Benevento.

Vinificazione

le uve della cultivar Fiano appena raccolte vengono pigiate, diraspate inviate nella pressa a polmone, il mosto così ottenuto viene raffreddato a 12° C e decantato staticamente, sul mosto limpido viene avviata la fermentazione alcolica con lieviti selezionati, terminata quest'ultima il vino viene raffreddato a 8° C e dopo 6-8 giorni viene fatto il primo travaso.

Il Fiano I.G.T. Beneventano Piantaferro viene conservato a temperatura controllata fino al momento dell'imbottigliamento.

Conservazione e invecchiamento

il Fiano I.G.T. Beneventano Piantaferro deve essere conservata in un luogo fresco e preferibilmente al buio, per poter mantenere le sue caratteristiche olfattive e gustative.

Colore

colore giallo paglierino tenue.

Profumo

il profumo è intenso, persistente, con note floreali e sensazioni di pesca bianca, frutta esotica, con nocciola.

Sapore

al gusto è un vino strutturato e con una buona acidità, risulta lungo, persistente, gradevoli al retrofatto le note di frutta esotica.

Confezione

bottiglie bordolesi da 75 cl. scatole da 6.

Premi

