CAMPI DEANTERA

WINES FROM SALENTO, SOUTHERN ITALY

ARE
FIANO SALENTO IGT
CAMPI
DEANTERA

FIANO SALENTO I.G.T.
ARE

Tipologia	Bianco
Vitigno	Fiano
Indicazione d'origine	Salento indicazione geografica tipica
Sistema di coltivazione	Guyot
Densità d'impianto	5000 viti per ettaro
Zona di produzione	Monteparano, Salento. A circa 100 metri di altitudine, l'area è caratterizzata da somme termiche elevate e piovosità medio-bassa.
Terreno	Poco profondo, di medio impasto, con prevalenza argilossa e sabbiosa. Terre gialle
Vendemmia	Fine agosto
Vinificazione	Dopo la diraspatura, le uve restano a contatto con le bucce per qualche ora, a temperature basse per favorire l'estrazione del potenziale aromatico dalle bucce. Poi vengono pressate e, in seguito, la fermentazione avviene in acciaio a 15°C per qualche giorno.
Affinamento	In acciaio per circa 5 mesi
Caratteristiche organolettiche	Colore giallo paglierino. Profumo delicato di fiori bianchi, che si fonde con note agrumate e di qualche sentore di macchia mediterranea. In bocca netta è la sensazione di freschezza, eleganza e mineralità persistente
Abbinamenti	Primi piatti di pesce e antipasti. Si abbina perfettamente con i formaggi.
Servire	10-12° C

Ogni ara ha il suo suolo e sottosuolo, il suo vento e il suo sole. Ogni uva ha la sua ara. Ogni vino la sua uva.
Con scrupolo e passione, proviamo a leggere ciò che è scritto in ogni ara.

CAMPI DEANTERA

Campi Deantera S.r.l.
Contrada San Giovanni, Z.I. S.n.c.
74028 · Sava
Taranto – Southern Italy
P.IVA · Vat 02842770733

info@deantera.it
+39 099.96.48.007