



# CAMPI DEANTERA

WINES FROM SALENTO, SOUTHERN ITALY







ARE

DEI  
CAMPI  
DEANTERA

FIANO SALENTO IGT

CAMPI DEANTERA





# ARE DI CAMPI DEANTERA FIANO SALENTO IGT

<i>Tipologia</i>	Bianco
<i>Vitigno</i>	Fiano
<i>Indicazione d'origine</i>	Salento indicazione geografica tipica
<i>Sistema di coltivazione</i>	Guyot
<i>Densità d'impianto</i>	5000 viti per ettaro
<i>Zona di produzione</i>	Monteparano, Salento. A circa 100 metri di altitudine, l'area è caratterizzata da somme termiche elevate e piovosità medio-bassa.
<i>Terreno</i>	Poco profondo, di medio impasto, con prevalenza argillosa e sabbiosa. Terre gialle
<i>Vendemmia</i>	Fine agosto
<i>Vinificazione</i>	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.
<i>Affinamento</i>	In acciaio per circa 5 mesi
<i>Caratteristiche organolettiche</i>	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
<i>Abbinamenti</i>	Primi piatti di pesce e antipasti. Si abbina perfettamente con i formaggi.
<i>Servire</i>	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](mailto:info@deantera.it)  
+39 099.96.48.007