

# I CLASSICI

## TORRE DEL FALCO

### FIANO



**TORRE DEL FALCO**  
**FIANO**  
Puglia IGT  
Bianco

**vitigni utilizzati:**

Fiano

**zona ubicazione vigneti:**

Puglia – colline dell'area nord barese

**altitudine:**

350 – 400 mt. s.l.m.

**tipo di suolo:**

calcareo – argilloso  
di medio impasto

**sistema di allevamento:**

controspalliera cordone  
speronato

**ceppi/ha:**

4.500

**resa uva q.li/ha:**

110 q.li

**vendemmia:**

1 ^ decade di settembre

**vinificazione:**

pressatura soffice con  
fermentazione a temperatura  
controllata

**affinamento:**

acciaio 4 mesi - bottiglia

**alcol svolto:**

12,5% vol

**colore:**

vino dal colore giallo  
paglierino con leggeri riflessi  
verdolini

**profumo:**

bouquet fine e delicato, con  
sentori di fiori di campo e  
note fruttate

**sapore:**

gusto fresco e persistente

**abbinamenti:**

vino che si beve giovane,  
ottimo come aperitivo e per  
accompagnare piatti a base di  
pesce lesso e ai ferri,  
crostacei, frutti di mare.

**temperatura di servizio:**

8°-10°C

**conservazione:**

in luogo fresco, al riparo dalla  
luce e da fonti di calore

**formati disponibili:**

bottiglia lt. 0,750