



TORREVENTO

VINI DI UN'ALT(R)A PUGLIA



FILI D'ERBA

Fiano Puglia IGT

Bianco Biologico

Il Fiano si presenta con un profilo fresco e lineare, caratterizzato da buona leggerezza e definizione. È adatto come aperitivo e in abbinamento a piatti di pesce e crudo di mare. Un vino biologico che esprime in modo essenziale e contemporaneo il territorio pugliese.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso è fruttato, con note di agrumi, accompagnate da delicate sfumature floreali e minerali. Ottimo come aperitivo e perfetto per antipasti di mare, si abbina splendidamente con pesce, crostacei, minestre leggere e pasta. È un compagno ideale anche con i formaggi freschi.

VITIGNI

Fiano (produzioni 100% biologiche)

VIGNETI

Puglia, colline del Nord

ALTITUDINE

200-400 m.s.l.m.

SUOLO & SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Calcareo-argilloso / Controspalliera cordone speronato

VENDEMMIA

2ª metà di settembre

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO

Pressatura soffice, decantazione a freddo e fermentazione a temperatura controllata
Acciaio

ALCOL

12.0% vol

EAN BOTTIGLIA

8015393113598

EAN CARTONE

8015393113604

BOTTIGLIE/CARTONE

06 x 750ml

PALETTIZZAZIONE

EURO EPAL 120 x 80cm | 5 strati da 21 cartoni da 6 btg = 630 btg/pallet