



FIANO DEL SALENTO IGT da uve

leggermente appassite

Rebsorte

Fiano 100%

Land/ Anbaugebiet

Salento

Auslobung

Die Trauben werden manuell gelesen und in kleinen Kisten abgelegt. Im Keller angekommen, durchläuft ein Teil der Trauben einen Trocknungsprozess bei kontrollierter Temperatur, um die Aromen zu verstärken und den natürlichen Zuckergehalt zu erhöhen. Die Weinbereitung erfolgt anschließend in Edelstahltanks. Ein Teil des Weins wird 3 Monate in Eichenfässern gelagert und dann mit dem restlichen Teil vermischt, was dem Wein Komplexität und Struktur verleiht.

Kurzbeschreibung

Elegant, feine Aromen nach tropischen Früchten, Zitrusnoten, erfrischend und harmonisch

Empfehlung

Zu Krustentieren, Fisch und hellem Fleisch.

Trinktemperatur

10°-12° C

Flasche

Bordeaux Nobile

Eigenschaften

Alkohol: 13,5 % vol.

Restzucker: ca. 13,0 g/l

MASSO  ANTICO


SCHENK
ITALIAN WINERIES