



CORTICES

Fiano Salento IGT

VENDEMMIA 2022

Vino prodotto da uve varietà Fiano, vitigno a bacca bianca ma sottoposto a una vinificazione in rosso a temperatura controllata e con tempi di macerazione a contatto con bucce e vinaccioli di circa 13 giorni. Questo metodo ha permesso un'estrazione rilevante di tannini e sostanze coloranti, per cui alla vista si presenta con un colore ambrato con riflessi arancione. Si tratta quindi di un vino macerato e autentico sottoposto solo ad una filtrazione grossolana.

Zona di produzione Nardò · Lecce

Clima Tipico Mediterraneo, caldo e arido

Terreno Livello con degrado verso il mare. Silico-argillo-calcareo del tipo pleistocenico, compatto e arido, dotato di ottima fertilità.

Altitudine 30 metri s.l.m.

Varietà delle uve Fiano 100%

Sistema di allevamento Spalliera con pot. Guyot, 4.200 piante per ha

Resa per ettaro 1.750 grammi epr pianta

Età media delle viti 10-15 anni circa

Tipo di vendemmia Uve raccolte a mano in piccole cassette

Vinificazione Vinificatori in acciaio inox - Temp. controllata

Affinamento in acciaio a temperatura controllata

Descrizione Alla vista si presenta dal colore ambrato con presenza di sfumature arancioni; al naso possiamo trovare note erbacee e fruttate come l'albicocca, sentori di miele e sottofondo balsamico. Al palato si percepisce una discreta intensità tannica, dovuta alla durata della fase di macerazione, sapidità e freschezza vanno ad integrarsi armonicamente al morbido tannino.

Alcohol 12,50%

Servizio Temperatura 12° · 14° C

