SAN VINCENZO
FIANO IGP SALENTO

Fresco, con le idee chiare.

Un Fiano IGP Salento dal profilo fresco e preciso, in cui note floreali e agrumate accompagnano un sorso equilibrato e piacevolmente sapido. Agile senza essere sottile, mantiene carattere e continuità fino a un finale pulito e persistente.

Vitigno: Fiano

Regione: Sava, Puglia, Italia

Vigneto: Vigneti selezionati nell'area di Sava. Età delle viti 20 anni, allevamento a cordone speronato.

Vinificazione: Vinificazione in acciaio a temperatura controllata, orientata a preservare freschezza, precisione aromatica e naturale espressività del vitigno. Raccolto a mano ai primi di Agosto.

Note di degustazione: Note di agrumi, fiori bianchi e frutta a polpa gialla, accompagnate da una piacevole freschezza e da una delicata componente sapida. Il finale è pulito, equilibrato e persistente.

Carattere: Fresco, equilibrato ed elegante, con un profilo aromatico definito e una piacevole impronta mediterranea.

Temperatura di servizio: Servire a 8–10 °C.

Abbinamenti: Pesce, crostacei, verdure, formaggi freschi e cucina mediterranea.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

