



MANI DEL SUD SALICE SALENTINO D.O.P. BIANCO

TERRITORIO

Il Salento viene identificato da tre elementi climatici: il sole, artefice di gradi zuccherini generosi, il mare, responsabile della mineralità dei vini, e il vento che rende questo territorio naturalmente esente da malattie e particolarmente indicato nella produzione di vini "naturali". Caratterizzato da estese zone pianeggianti e modesti rilievi collinari, il Salento è geologicamente costituito da una struttura calcarea di medio impasto.

UVAGGIO

Il Fiano, conosciuto anche con il nome Apiano, è un antico vitigno meridionale la cui coltivazione risale all'epoca romana. Il nome deriverebbe dal vocabolo latino Apianus (ape) per la dolcezza dei suoi acini, molto apprezzati dalle api.

ZONA DI PRODUZIONE

Salento – Puglia

ALTITUDINE VIGNETO

100 m s.l.m.

TIPOLOGIA TERRENO

Calcareao-argilloso

NOTE DEGUSTATIVE

COLORE

Giallo paglierino chiaro con leggeri riflessi verde-dorati.

PROFUMO

Profumi eleganti, leggeri sentori erbacei e di frutta fresca.

SAPORE

Secco, morbido, di medio corpo. Ha un gusto rotondo, una piacevole acidità, un finale fruttato e mandorlato, una buona persistenza.

CONSIGLIATO CON

Vino di struttura, va abbinato a carni bianche, salumi, piatti a base di pesce e formaggi freschi.

GRADO ALCOLICO

13.0%

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12° C