



MASSERIA  
CAPOFORTE



## FIANO SALENTO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

### DENOMINAZIONE

Fiano IGT Salento

### VITIGNI

Fiano

### NOTE GUSTATIVE

#### VISTA

Vino dal colore giallo paglierino con riflessi verdi.

#### OLFATTO

Profumo intenso con note sottili ed eleganti. Spiccano le note di frutta matura e di agrumi come cedro e limone. Segue nota floreale con fiori di campo e camomilla.

#### GUSTO

Al gusto si presenta ricco, armonico, con acidità bilanciata, con finale sapido e persistente.

#### ACIDITÀ

5,5 g/l

#### RESIDUO ZUCCHERINO

4 g/l

#### GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol

### VINIFICAZIONE

#### RESA PER ETTARO

90 q

#### EPOCA DI VENDEMMIA

Primi giorni di settembre.

#### FERMENTAZIONE

In bianco, in assenza delle bucce a temperatura controllata di 18 °C.

#### AFFINAMENTO

In serbatoi d'acciaio per un periodo di 5 mesi con permanenza sui propri lieviti.

### ZONA DI PRODUZIONE UBICAZIONE

Nella zona litoranea a 35 km dalla città di Taranto.

### ALTIMETRIA

Sul livello del mare.

### ESPOSIZIONE

Nord-Sud.

### TIPOLOGIA SUOLO

Terreno argilloso sabbioso, ricco di tufo.

### DENSITÀ D'IMPIANTO

4.000 piante/ettaro.

### FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot.

### DEGUSTAZIONE ABBINAMENTI

Antipasti e primi piatti a base di verdure.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

11-12 °C stappando la bottiglia al momento del consumo.

### BICCHIERE

Calice tulipano grande.



MASSERIA CAPOFORTE

CONTRADA MORRONE PALOMBARA  
74122 TARANTO - ITALIA