

DOMÈ

FIANO PUGLIA IGP

Vitigno: 100% Fiano

Zona di produzione: Cassano delle Murge (BA),
Parco Nazionale dell'Alta Murgia.

Altitudine ed esposizione:

450 metri sul livello del mare, con esposizione a sud / sud-est

Tipo di terreno: mediamente roccioso.

Sistema di allevamento: cordone speronato

Densità di impianto: 4500 piante per ettaro

Resa per ettaro: 80 quintali per ettaro

Tecnica di produzione:

fermentazione con macerazione sulle bucce

Invecchiamento: 3 mesi in acciaio, 3 mesi in bottiglia

Gradazione: 12% vol.

Valutazione sensoriale: giallo dorato luminoso, con lievi sfumature ambrate. Al naso si presenta complesso, di fiori gialli, miele, macchia mediterranea, prugne gialle. In bocca ritornano i sentori del naso, sorretti da una acidità vibrante ed una inaspettata lunghezza.

Abbinamento: eccellente con gli antipasti, verdure grigliate, zuppe, pesce arrosto, carni bianche e formaggi delicati e a media stagionatura. Da servire alla temperatura di 10-11°C.

Grapes: 100% Fiano

Production zone:

Cassano delle Murge (BA), Alta Murgia National Park.

Altitude and sun exposure: 450 MASL, south/south-east.

Soil: medium-textured soil

Training system, plant density and yield:

pruned-spur cordon-trained,

4.500 plants per hectare, 80 q per hectare

Winemaking:

grapes fermented with the grape skins.

Ageing: 3 months in stainless steel, 3 months in bottle

Alcohol (%vol): 12%

Sensory evaluation: bright, golden yellow wine, with amber hues.

Complex aroma, recalling yellow flowers, honey, mediterranean scrub, yellow prunes. In the mouth, the scents of the nose return, accompanied by a vibrant acidity and an unexpected length.

Food pairing: serve at 10-11°C. Excellent with appetizers, grilled vegetables, soups, roasted fish, white meat and delicate or medium aged cheeses.



Contiene Solfiti