

Fiano

Salento IGT

Conti Zecca

Il Fiano Salento Igt Conti Zecca rispecchia a pieno la filosofia aziendale finalizzata alla produzione di uve di elevato valore enologico, raccolte al perfetto stato di maturazione, per l'ottenimento di vini di alta qualità. Nel corso degli ultimi anni la Conti Zecca è riuscita a creare nuovi prodotti rispondenti alle esigenze del consumatore più evoluto, mantenendo saldi i valori di tipicità della migliore tradizione salentina. Questo autoctono 100% racchiude tutte le caratteristiche di questa terra. La sua eccezionalità è anche nel rapporto qualità/prezzo.

CARATTERISTICHE

Tipo Fermo

Sottotipo Bianco

Disciplinare Salento

Denominazione IGT

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Puglia

Localizzazione Leverano

Vitigno Fiano 100%

Gradazione 13.00 % vol.

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Giallo acceso con riflessi verdognoli

Gusto Ricco, saporito con finale persistente

Profumo Intenso con note di frutta (mela, ananas, banana)

Abbinamenti Antipasti di pesce, antipasti di crostacei, antipasti di molluschi, primi con pesce, primi con crostacei, primi con molluschi, secondi piatti di pesce, secondi piatti di crostacei, secondi piatti di molluschi

Temperatura di servizio 10 °C

DATI DI PRODUZIONE

Tipologia terreno Di origine alluvionale, medio impasto con zone tendenti al calcareo

Allevamento Cordone speronato

Densità impianto 4.500 - 5.000 piante per ettaro

Resa per ettaro 75 quintali

Vinificazione Diraspatura e pigiatura soffice. Fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata

Affinamento In vasche di cemento rivestite di resina epossidica alimentare