



Tenuta Serranova

Bianco
I.G.P. Salento
Fiano

Classificazione: I.G.P.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Vitigno: Fiano 100%

Zona di produzione: Tenuta Castel Serranova - Carovigno (Br)

Caratteristiche del vigneto

Esposizione: Nord - Sud

Superficie vitata: ha. 5

Natura del terreno: calcareo-argilloso

Forma di allevamento: cordone speronato

Produzione media per pianta: kg. 1,8

Tecnologia produttiva

Periodo di vendemmia: prima decade di settembre

Raccolta: manuale in cassetta

Tecnica di vinificazione

dopo la diraspapigiatura il mosto effettua una breve criomacerazione prefermentativa, segue pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata in serbatoi acciaio termocondizionati per 20 giorni.

Stabilizzazione del prodotto: statica a freddo

Affinamento: sulle fecce fini per quattro mesi.

Affinamento in bottiglia: 3 mesi

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo paglierino con decisi riflessi verdognoli, luminoso, brillante.

Odore: intenso e persistente, complesso, i sentori che emergono ricordano i fiori bianchi, i frutti tropicali, la pera, l'albicocca, si fondono con deliziose note agrumate e balsamiche.

Sapore: armonico, fresco, sapido, ben strutturato, di ottima persistenza aromatica.

Abbinamenti

Può essere servito come aperitivo e per accompagnare primi piatti a base di pesce, crostacei, molluschi, polpo, carni bianche e formaggi anche stagionati.