



MASSERIA BORGO DEI
TRULLI

GRAVARA
Fiano Puglia
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

VARIETÀ:
100% Fiano

ZONA DI PROVENIENZA:
Le uve di fiano vengono selezionate da vigneti a bassa resa nel comune di Maruggio in località Gravara.

DENSITÀ ED ETÀ IMPIANTO:
Le viti vengono allevate con il sistema a Guyot.
Le piante hanno in media 10 anni, con una densità di circa 5800 piante per ettaro.

RACCOLTA:
Le uve vengono raccolte a mano con cura a fine agosto. La raccolta avviene solo nelle prime ore del mattino per garantire che il frutto mantenga la sua freschezza.

VINIFICAZIONE:
Le uve vengono diraspate e pressate delicatamente. Il mosto viene quindi raffreddato a 12°C e lasciato decantare per circa 18 ore. Il mosto chiarificato viene poi travasato e posto in serbatoi in acciaio inossidabile per la fermentazione. La fermentazione viene effettuata utilizzando lieviti selezionati a temperatura controllata di 16-18°C. Dopo la fermentazione il vino viene quindi lasciato riposare sui propri lieviti per circa 3 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE:
Di colore giallo paglierino. Questo Fiano è fresco e aromatico, con profumi di agrumi, fiori bianchi e note di erbe aromatiche. Al palato è minerale, sapido e complesso, con un'acidità vivace che ne esalta la freschezza.
Si abbina perfettamente alla cucina di mare, antipasti a base di frutti di mare, linguine alle vongole, risotti con crostacei, pesce alla griglia.

