

**FIANO CONTI ZECCA***IGP Salento Fiano Bianco***Varietà:** 100% Fiano**Comune di produzione:** Leverano (LE)**Natura del terreno:** Di origine alluvionale, medio impasto con zone tendenti al calcareo**Sistema di allevamento:** Cordone speronato**Densità di impianto:** 4.500/5.000 piante per Ha**Resa per ettaro:** 75 q.li di uva**Produzione:** Diraspatura e pigiatura soffice. Fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata ed affinamento in vasche di cemento rivestite di resina epossidica alimentare.**Capacità di invecchiamento:** 1 - 2 anni**Caratteristiche organolettiche****Colore:** Giallo paglierino con riflessi verdognoli**Bouquet:** Profumo intenso con note di frutta (mela, ananas, banana)**Sapore:** Ricco, sapido, con finale persistente**Temperatura di servizio:** 10°C**Abbinamento gastronomico:**

Si abbina ottimamente a piatti a base di pesce, molluschi e crostacei.