

**MENDOLA***IGP Salento Fiano***Varietà:** Fiano**Comune di produzione:** Leverano (LE)**Natura del terreno:** di origine alluvionale, medio impasto con zone tendenti al calcareo**Sistema di allevamento:** cordone speronato e Guyot**Densità di impianto:** 5.000/5.500 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.**Caratteristiche organolettiche****Colore:** giallo paglierino con riflessi verdognoli**Bouquet:** profumo intenso con note di frutta a buccia gialla: mela, ananas, banana**Sapore:** ricco, sapido, con finale persistente**Temperatura di servizio:** 10°C