

**MENDOLA***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 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