

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