



FIANO Bianco Basilicata IGT 2012

Un bianco da terreno vulcanico ed elevate escursioni termiche ha tutte le carte in tavola per essere un grande bianco, anche in una denominazione a tradizione rossista. Noi ci crediamo molto.

Età del vigneto: 25 anni

Vitigno: 100% Fiano

Denominazione: Fiano Bianco Basilicata igt

Zona di produzione: Melfi , zona contrada Piani dell'incoronata

Terreno: origine vulcanica sciolto, medio impasto

Altitudine: 550 mt

Sistema d'allevamento: Guyot

Vinificazione: La vendemmia è stata fatta a mano in cassetta nella prima settimana di ottobre.

Pigiatura soffice in pressa orizzontale pneumatica.

Dopo la pressatura, il vino viene trasferito in serbatoi d'acciaio dove completa la fermentazione alcolica. Riposa per sei mesi sulle fecce fini. E' stato imbottigliato nel giugno 2013

Tenore alcolico 13,5% vol

Abbinamenti suggeriti: primi piatti o pesce Dalla tradizione lucana spaghetti con noci e seppia ripiena