



FIANO CONTI ZECCA

IGT Salento Bianco

Varietà

100% fiano

Comuni di produzione

Leverano (LE), Tenuta Donna Marzia

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.

Periodo di maturazione

Fermentazione in 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

Servire fresco (8-10°C)

Abbinamento gastronomico

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