

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

A Mano

NOME DEL VINO

A Mano Fiano - Greco

DENOMINAZIONE

Puglia IGT

CLASSIFICAZIONE

IGT

ANNATA IN COMMERCIO

2020

REGIONE DI PROVENIENZA

Puglia

TIPOLOGIA

Bianchi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Locorotondo, Martina Franca,
Massafra

VINIFICAZIONE

La fermentazione avviene a bassa temperatura, circa 7°C per 10 settimane, per preservare tutti i profumi di frutta fresca. Una parte del Fiano viene appassito naturalmente per conferire più corpo e rotondità.

AFFINAMENTO

riposa 3 mesi in vasche di acciaio e almeno 3 mesi in bottiglia.

VITIGNO/I

75% Fiano - 25% Greco

ALLEVAMENTO

Spalliera

ESPOSIZIONE

nord-est

ALTITUDINE

280 m s.l.m.

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

30

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Sabbioso

EPOCA DI VENDEMMIA

Agosto

ETTARI VITATI

6.5 ettari

RESA PER ETTARO

70 quintali per ettaro

ENOLOGO/CONSULENTE

Mark Shannon

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

12% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

10 - 11°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

44.000

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

5715