

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Barsento

ALLEVAMENTO

spalliera

NOME DEL VINO

Barsento Pandaro Bianco Fiano

ESPOSIZIONE

sud-ovest

DENOMINAZIONE

Fiano IGT Puglia

ALTITUDINE

420 m s.l.m.

CLASSIFICAZIONE

IGT

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO

20 anni

ANNATA IN COMMERCIO

2021

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

calcareo

REGIONE DI PROVENIENZA

Puglia

EPOCA DI VENDEMMIA

settembre

TIPOLOGIA

Bianchi

ETTARI VITATI

20

STILE DI PRODUZIONE

RESA PER ETTARO

8000 Kg/Ha

ZONA DI PRODUZIONE

Noci (BA)

ENOLOGO/CONSULENTE

Leonardo Palumbo

VINIFICAZIONE

Vendemmia manuale. Diraspatura e fermentazione a bassa temperatura. Il pigiato resta a bassa temperatura per qualche ora prima della fermentazione dopo di che avviene la pressatura soffice. La fermentazione continua a circa 18°. Resta tre mesi in acciaio prima di essere imbottigliato. Dopo l'imbottigliamento rimane in cavea carsica per altri 2 mesi.

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

12,50% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

6 - 9°C

AFFINAMENTO

3 mesi in acciaio e 2 mesi in bottiglia

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

20.000

QUANTITÁ PER CARTONE

6

VITIGNO/I

100% Fiano

CODICE SAP

E6586