

# SCHEDA TECNICA



## PRODUTTORE

Vallone

## NOME DEL VINO

Vallone Tenuta Serranova Fiano

## DENOMINAZIONE

Salento Bianco Fiano Igp

## CLASSIFICAZIONE

IGT

## ANNATA IN COMMERCIO

2022

## REGIONE DI PROVENIENZA

Puglia

## TIPOLOGIA

Bianchi

## STILE DI PRODUZIONE

## ZONA DI PRODUZIONE

Tenuta Castel Serranova (BR)

## VINIFICAZIONE

Diraspa-pigiatura, pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio termocondizionati per 20 giorni. Affinamento sulle fecce fini per 4 mesi. Stabilizzazione statica a freddo, microfiltrazione. Affinamento in bottiglia: 3 mesi.

## AFFINAMENTO

In acciaio per 3-5 mesi.

## VITIGNO/I

100% Fiano

## ALLEVAMENTO

cordone speronato

## ESPOSIZIONE

nord-sud

## ALTITUDINE

pianura

## ETÁ MEDIA DEL VITIGNO

10-12 anni

## COMPOSIZIONE DEL TERRENO

calcareo argilloso

## EPOCA DI VENDEMMIA

prima settimana settembre

## ETTARI VITATI

6

## RESA PER ETTARO

kg. 1,8 per pianta

## ENOLOGO/CONSULENTE

Marco Mascellani

## FORMATI DISPONIBILI

75 cl

## GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% vol.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

### CONSIGLIATA

10 - 12°C

## NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

18.000

## QUANTITÀ PER CARTONE

6

## CODICE SAP

T401