

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Michele Biancardi

NOME DEL VINO

Biancardi Solo Fiano

DENOMINAZIONE

Fiano Igt Puglia

CLASSIFICAZIONE

IGT

ANNATA IN COMMERCIO

2020

REGIONE DI PROVENIENZA

Puglia

TIPOLOGIA

Bianchi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Alta Puglia - agro di Cerignola (Fg)

VINIFICAZIONE

I grappoli subito dopo la raccolta, vengono messi in celle frigo alla temperatura di 0 °C per 24 ore, al fine di preservare tutta la componente aromatica. Successivamente, senza essere diraspati, vengono sottoposti a pressatura soffice. Dopo una breve chiarifica pre-fermentativa, viene fatta partire la fermentazione alla temperatura di 12° - 14° C.

AFFINAMENTO

Acciaio 5 mesi

VITIGNO/I

Fiano

ALLEVAMENTO

guyot

ESPOSIZIONE

Sud Est

ALTITUDINE

50 MT

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO

15 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

calcareo

EPOCA DI VENDEMMIA

SETTEMBRE

ETTARI VITATI

3

RESA PER ETTARO

90 q.li

ENOLOGO/CONSULENTE

MICHELANGELO PERRONE -
Michele Biancardi

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

12,50% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA

10 - 12°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

10000

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

X390