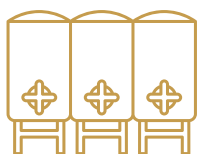


Capirussu Fiano

-Santa Barbara-

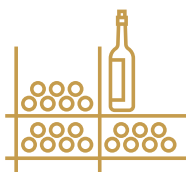


Italia
Puglia
San Pietro Vernotico



VINIFICAZIONE

Le uve vengono diraspate, pigiate e pressate delicatamente. Il mosto così ottenuto viene raffreddato 10°C per consentire una naturale chiarificazione. La fermentazione alcolica avviene in serbatoi in acciaio inox e la temperatura viene sempre mantenuta sotto i 14 °C.



AFFINAMENTO

In acciaio.



Giallo verdolino.



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Intenso e caratteristico, con ricordi di frutta esotica.



CLASSIFICAZIONE

I.G.T.

TIPOLOGIA

Bianco

ALC./VOL.

12%



VITIGNO

100% Fiano

TIPOLOGIA AGRICOLA

Spalliera

VENDEMMIA

Manuale, terza decade di agosto



Al palato rivela una freschezza viva e avvolgente, con una buona sapidità. Il corpo è morbido e armonico, bilanciato da un'acidità fine che dona equilibrio e persistenza. Finale elegante e leggermente mielato.