



FIANO TERRE SICILIANE IGP

Uve: 100% Fiano

Provenienza: Sicilia - Gibellina / Santa Ninfa / Salemi

Vendemmia: Le uve vengono selezionate e raccolte a mano verso la metà di Settembre.

Vinificazione: Le uve sono diraspate e pressate delicatamente, per poi essere lasciate a contatto con le bucce per circa 12 ore, permettendo l'estrazione degli aromi. La fermentazione avviene ad una temperatura di 14-16 °C. Il vino viene poi lasciato ad affinare sulle fecce fini ad una temperatura controllata di 16 °C fino alla fine di gennaio.

Note di degustazione: Di colore giallo dorato intenso e luminoso, il bouquet rivela note di fiori bianchi, passion fruit, nocciola, mandorla, pera, fiori bianchi e miele. In bocca presenta una bella acidità, con note di lime, menta e ancora sentori tropicali.

Abbinamento: Piatti a base di pesce, frutti di mare, pollame e carni bianchi, ma anche con insalate e formaggi freschi e risotti leggeri a base di pesce o verdure.

