



CARLOMAGNO

Puglia



Fiano

Puglia

Uve: 100% Fiano.

Area di produzione: Penisola salentina, provincia di Brindisi. Le viti sono coltivate a spalliera.

Vendemmia: Le uve sono raccolte a mano verso la fine di Settembre.

Vinificazione: La raccolta delle uve avviene durante la notte per preservarne la freschezza. Queste vengono poi trasportate in ceste da 5 kg per mantenerle intatte. Una delicata pigiatura è seguita da una macerazione del mosto a freddo sulle fecce lunga 6-8 ore, che favorisce la fuoriuscita di tutti gli aromi dalla frutta. La fermentazione dura 10-12 giorni ad una temperatura controllata di 16-17 °C. Dopo la fermentazione nelle cisterne d'acciaio, il vino rimane sulle fecce per circa 3 mesi.

Note degustative: Carlomagno Fiano ha un colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, al naso è un concentrato di frutta tropicale matura, pompelmo e fiori bianchi. In bocca è equilibrato, fresco, di medio corpo, mediamente persistente.

Abbinamenti: Carlomagno Fiano si sposa bene con insalate estive, pasta alle vongole, orata al forno.

