

TENUTA GIUSTINI

## Wino Avoglia Fiano Puglia IGP

POCHODZENIE PRODUKTU:

Apulia



### Opis

Białe wino Fiano apelacji Puglia IGP z linii Avoglia. Wino z lokalnego szczepu winogron Fiano (wiek krzewów: 10-15 lat) wytwarzane na południu Włoch, w San Giorgio Ionico, nieopodal Salento. Białe wino o słomkowo-żółtej barwie, kwiatowo-owocowych aromatach, z wyczuwalną nutą owoców o białym miąższu. Świeże i utrzymujące się.

Winogrona szczepu Fiano uprawiane są systemem Guyot obustronnym, na żyznej glebie o średniej miąższości. Po zbiorach w pierwszej dekadzie września, winogrona po odeszypułkowaniu poddawane są delikatnemu zgnieceniu, zaś faza maceracji zostaje całkowicie pominięta. Fermentacja alkoholowa zachodzi w stalowych kadziach inox w temperaturze 16°C, po czym następuje faza dojrzewania wina.

Wino zabutelkowane może być przechowywane przez okres do 2 lat.

Zawartość alkoholu: 12%.

### Sugestie

Doskonałe do przystawek na bazie owoców morza, dań wegetariańskich i świeżych serów. Najlepiej podawać w temperaturze 10-12 °C.



## Dane techniczne

|                        |                                                                                                                                                        |
|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kolor:                 | białe                                                                                                                                                  |
| Styl, smak:            | kwiatowo-owocowy z owocami o białym miąższu                                                                                                            |
| Szczep:                | Fiano                                                                                                                                                  |
| Zawartość alkoholu:    | 12%                                                                                                                                                    |
| Pojemność:             | 0,75l                                                                                                                                                  |
| Temperatura podania:   | Serwować w temperaturze 10-12°C.                                                                                                                       |
| Sugestie podania:      | Doskonale do przystawek na bazie owoców morza, dań wegetariańskich i świeżych serów.                                                                   |
| Kraj pochodzenia:      | Włochy                                                                                                                                                 |
| Apelacja:              | Puglia IGP                                                                                                                                             |
| System uprawy:         | Guyot dwuramienny                                                                                                                                      |
| Średni wiek winorośli: | 10-15 lat                                                                                                                                              |
| Gleba:                 | Na żyznej glebie o średniej miąższości                                                                                                                 |
| Zbiór winogron:        | Pierwsze 10 dni września                                                                                                                               |
| Winifikacja:           | Odszypułkowanie i miękkie tłoczenie winogron, bez maceracji. Fermentacja alkoholowa odbywa się w zbiornikach ze stali nierdzewnej w temperaturze 16°C. |
| Rafinacja:             | W kadziach ze stali nierdzewnej.                                                                                                                       |
| Trwałość/żywoćność:    | 2 lata                                                                                                                                                 |

## Alergeny

SIARCZYNY