



DATI TECNICI

Denominazione: DOP Terra d'Otranto

Vitigni: 100% Fiano

Zona di produzione: Podere Quattro Macine

Struttura del terreno: franco-sabbioso su roccia calcarea

Sistema di allevamento: spalliera

Resa per ettaro: 55 q.li/ha

Prima annata di produzione: 2020

Vendemmia: raccolta manuale. Ultima decade di settembre

Vinificazione: le uve pigiate sono sottoposte a criomacerazione a 10 °C per 4 ore. Successivamente il 20 % del mosto viene fatto fermentare in Tonneaux nuove alla temperatura di 18 – 20 °C, mentre il rimanente 80% del mosto fermenta in acciaio a 14 – 16 °C.

Gradazione alcolica: 13%

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: si presenta di un colore giallo paglierino luminoso.

Profumo: accenti di grande eleganza, riconoscimenti di scorza di mandarino e pompelmo, mandorle ed erbe aromatiche come timo e rosmarino, con una punta di pepe bianco nel finale.

Gusto: Un sorso di bella avvolgenza dove si riconoscono gli aromi prima sentiti, una incisiva freschezza ben bilanciata da una dosata morbidezza.

ABBINAMENTI SUGGERITI

Ottimo con mezze maniche con pesce spada e capperi, o abbinato ad un rombo chiodato con patate. Temperatura di servizio 9-11° C.