



MenhirSalento



## DATI TECNICI

Denominazione: Fiano – I.G.T. Salento

Vitigni: 100% Fiano

Zona di produzione: Salento

Struttura del terreno: medio impasto argilloso

Età delle viti: 15 anni

Sistema di allevamento: Guyot

Resa per ettaro: 70 qli/ha

Produzione annua: 30.000 bottiglie

Prima annata di produzione: 2010

Vendemmia: raccolta manuale. III settimana di settembre (tardiva)

Vinificazione: macerazione pre-fermentativa a 10 °C per 6 ore, fermentazione a temperatura controllata a 13°C per 25 giorni in vasche di acciaio

Affinamento: a fine fermentazione il vino sosta su fecce fini per almeno 3 mesi in vasche d'acciaio

Gradazione alcolica: 13%

### *Note di Degustazione*

Colore: si presenta di un colore giallo paglierino con riflessi dorati.

Profumo: profumo intenso ed accattivante con note di frutta tropicale, fiori bianchi come il gelsomino, erbe mediterranee avvolte da un cenno balsamico.

Gusto: in bocca è armonico ed avvolgente, sostenuto da una buona acidità. Persistenza di ottimo livello.

### *Abbinamenti suggeriti*

Predilige piatti aromatici e ben strutturati come spaghetti ai frutti di mare. Notevole l'abbinamento con la cucina esotica, sushi e sashimi.

Temperatura di servizio 9-11° C.

Proprietà: Famiglia Marangelli  
Fondatore: Gaetano Marangelli

[www.menhirsalento.it](http://www.menhirsalento.it)

Distribuito da Menhir Salento S.p.A. - IT02095800740  
73020 Bagnolo del Salento (LE)  
(+39) 0836 81 81 99 - Centralino / (+39) 0836 89 18 47 - Fax  
commerciale@cantinemenhir.com