



SG VINI
ITALIAN WINE





IDENTITÀ

FIANO SALENTO

IGP

DA UVE LEGGERMENTE

APPASSITE

DENOMINAZIONE	Vino Bianco Fiano Salento Indicazione Geografica Protetta da uve leggermente appassite.
VARIETÀ	Fiano.
GRADO ALCOLICO	13,00 % vol.
AREA GEOGRAFICA	Zona di produzione alto Salento.
SUPERFICIE	Produzione distribuita su una superficie di 2 ettari circa.
ALTITUDINE	Compresa tra 150 e 400 metri sul livello del mare.
TIPO SUOLO	Terreni tufacei, freschi, poco profondi e con affioramenti rocciosi.
DENSITÀ D'IMPIANTO	Il numero di ceppi per ettaro è di 3000 - 3500 piante.
TECNICA DI COLTIVAZIONE	Il sistema di allevamento è la controspalliera.
EPOCA DI VENDEMMIA	Seconda decade di Settembre, vendemmiata a mano.
VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO	Il Fiano è un'antica varietà a bacca bianca. Nasce da una vendemmia tardiva, eseguita solo nelle prime ore dell'alba e da un'accurata e scrupolosa selezione delle uve che vengono ammostate in cantina con pressatura soffice. Segue una decantazione naturale in vasche d'acciaio inox e una fermentazione alcolica a temperatura controllata. Tutte le fasi di vinificazione sono fatte nella zona di produzione dove il vino subisce un lieve affinamento sulle fecce fini.
NOTE DI DEGUSTAZIONE	Colore brillante ed intenso, profumi unici, precisi e definiti dal giusto carico aromatico con un elegante naso floreale dalle note di alloro, rosmarino e salvia. Sapore fresco, deciso e succoso con netti sentori di frutti tropicali e pesca bianca ben matura.
ABBINAMENTO	Eccellente vino da aperitivo, accompagna splendidamente gli antipasti in genere e tutti i piatti di pesce e carni bianche.
TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE	8 - 10° C.

DENOMINATION	White Wine Fiano Salento IGP, produced by slightly dried grapes.
VARIETY	Fiano.
ALCOHOL	13,00 % vol.
PRODUCTION AREA	Production southern of Salento.
SURFACE	Production is spread on an area of about 2 hectares.
ALTITUDE	Between 150 and 400 meters above sea level.
SOIL	The soils are tuffaceous, fresh, shallow and with rocky outcrops.
IMPLANT DENSITY	3000 - 3500 vine/ha.
CULTIVATION TECHNIQUE	The breeding system is the counter-espallier with a cordon spur pruning.
HARVEST	From 10th to 20th of September, harvested by hand.
WINEMAKING AND AGING	Fiano is an ancient white grape variety. It is harvested in late september, during the early hours of dawn. The winemaking starts with a strict selection of grapes that will be softly pressed at the beginning of soak in the cellar, followed by a natural decantation in stainless steel tanks and an alcoholic fermentation at a controlled temperature. Winemaking phases are done in the production area where wine undergoes a slight aging time on the fine lees.
TASTING NOTES	Bright and intense color, aromas, floral aromas of bay leaf, rosemary and sage. Fresh, strong and juicy taste of tropical fruits and ripe white peach.
FOOD PAIRING	Excellent aperitif wine, it well joins starters, fish dishes and white meats.
TASTING TEMPERATURE	8 - 10° C.

IDENTITÀ

NASCE DALLA NOSTRA PLURIDECENNALE AMICIZIA CHE UNISCE LA NOSTRA ESPERIENZA, LA NOSTRA VOLONTÀ, IL NOSTRO COSTANTE IMPEGNO A SELEZIONARE PRODOTTI DI QUALITÀ E A GARANTIRLI PERSONALMENTE CON I NOSTRI VOLTI E LE NOSTRE FIRME.



REPELLINO GIANFRANCO: LAUREATO IN ENOLOGIA ALLA PRESTIGIOSA SCUOLA DI ALBA (PIEMONTE), HA MATURATO UN'ESPERIENZA DI OLTRE TRENT'ANNI NEL SETTORE VITIVINICOLO, DEDICANDO LA PROPRIA CARRIERA ALLA CURA DELLA QUALITÀ E DELLA GENUINITÀ DEL VINO ITALIANO.



SPAGNOLO GIUSEPPE: ENOLOGO, VANTA UN'ESPERIENZA PLURIDECENNALE NELLA CONDUZIONE DI VIGNETI E NELLA SELEZIONE DI UVE VOLTE A PRODURRE VINI DI QUALITÀ GARANTITA.



FIANO: FRUTTO DEL NOBILE VITIGNO AUTOCTONO FIANO, COLTIVATO NELLE ZONE PIÙ VOCATE DEL SALENTO E RACCOLTO LEGGERMENTE APPASSITO PER ESALTARE AROMI E INTEGRITÀ. IL SUO COLORE È BRILLANTE ED INTENSO, I SUOI PROFUMI UNICI, PRECISI E DEFINITI DAL LIEVE CARICO AROMATICO CON UN ELEGANTE NASO FLOREALE DALLE NOTE DI ALLORO, ROSMARINO E SALVIA. IL SAPORE È FRESCO, DECISO E SUCCOSO CON NETTI SENTORI DI FRUTTI TROPICALI E PESCA BIANCA BEN MATURA. OTTIMO IL BILANCIAMENTO TRA GUSTO E OLFATTO.



ABBINAMENTI: OTTIMO DA APERITIVO, ACCOMPAGNA SPLENDIDAMENTE GLI ANTIPASTI IN GENERE E TUTTI I PIATTI DI PESCE. ESALTA LA CONVIVIALITÀ E L'AMICIZIA, DONANDO MOMENTI UNICI ED INDIMENTICABILI, SOPRATTUTTO SE CONSUMATO IN PIACEVOLE E LIETA COMPAGNIA.

FIANO SALENTO

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

da uve leggermente appassite

IMBOTTIGLIATO DA I.C.Q.R.F.B.A./14645

PER CONTO DI SGVINI - 74020 - SAN MARZANO DI SAN GIUSEPPE (TA) - ITALIA

13%vol e 75cl



CONTIENE SOLFITI - ENTHÄLT SULFITE - CONTAINS SULPHITES

PRODOTTO
IN ITALIA