

I CLASSICI

TORRE DEL FALCO

FIANO



TORRE DEL FALCO

FIANO

Puglia IGT
Bianco

vitigni utilizzati:

Fiano

zona ubicazione vigneti:

Puglia – colline dell'area nord barese

altitudine:

350 – 400 mt. s.l.m.

tipo di suolo:

calcareo – argilloso
di medio impasto

sistema di allevamento:

contropalliera cordone
speronato

ceppi/ha:

4.500

resa uva q.li/ha:

110 q.li

vendemmia:

1^a decade di settembre

vinificazione:

pressatura soffice con
fermentazione a temperatura
controllata

affinamento:

acciaio 4 mesi - bottiglia

alcol svolto:

12,5% vol

colore:

vino dal colore giallo
paglierino con leggeri riflessi
verdolini

profumo:

bouquet fine e delicato, con
sentori di fiori di campo e
note fruttate

sapore:

gusto fresco e persistente

abbinamenti:

vino che si beve giovane,
ottimo come aperitivo e per
accompagnare piatti a base di
pesce lesso e ai ferri,
crostacei, frutti di mare.

temperatura di servizio:

8°-10°C

conservazione:

in luogo fresco, al riparo dalla
luce e da fonti di calore

formati disponibili:

bottiglia lt. 0,750

TORRE DEL FALCO

FIANO

Puglia IGT
White wine

grapes:

Fiano

vineyard location:

Apulia – hills in the
north of Bari

altitude:

350 – 400 mt. a.s.l.

soil:

calcareous – clayey with
medium texture

training system:

vertically trellised spurred
cordon

plants/ha:

4,500

grape yield kg/ha:

11,000 kg

harvest:

early September

vinification:

soft pressing with
fermentation under controlled
temperature

ageing:

steel 4 months - bottle

alcohol content:

12.5% by vol

colour:

straw yellow with slight
greenish glints

smell:

fine and delicate bouquet with
notes of wild flowers and fruit

taste:

intense and fresh

food pairing:

wine to be drunk young,
excellent as an aperitif or to
accompany boiled or grilled
fish, crustaceans and seafood.

serving temperature:

8°-10°C

storing:

in a cool place, away from light
and sources of heat

available sizes:

bottle lt. 0.750