



# Fiano

Salento IGT

Conti Zecca

Il Fiano Salento Igt Conti Zecca rispecchia a pieno la filosofia aziendale finalizzata alla produzione di uve di elevato valore enologico, raccolte al perfetto stato di maturazione, per l'ottenimento di vini di alta qualità. Nel corso degli ultimi anni la Conti Zecca è riuscita a creare nuovi prodotti rispondenti alle esigenze del consumatore più evoluto, mantenendo saldi i valori di tipicità della migliore tradizione salentina. Questo autoctono 100% racchiude tutte le caratteristiche di questa terra. La sua eccezionalità è anche nel rapporto qualità/prezzo.

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Bianco
<b>Disciplinare</b>	Salento
<b>Denominazione</b>	IGT
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Puglia
<b>Localizzazione</b>	Leverano
<b>Vitigno</b>	Fiano 100%
<b>Gradazione</b>	13.00 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Giallo acceso con riflessi verdognoli
<b>Gusto</b>	Ricco, sapido con finale persistente
<b>Profumo</b>	Intenso con note di frutta (mela, ananas, banana)
<b>Abbinamenti</b>	Antipasti di pesce, antipasti di crostacei, antipasti di molluschi, primi con pesce, primi con crostacei, primi con molluschi, secondi piatti di pesce, secondi piatti di crostacei, secondi piatti di molluschi
<b>Temperatura di servizio</b>	10 °C

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Tipologia terreno</b>	Di origine alluvionale, medio impasto con zone tendenti al calcareo
<b>Allevamento</b>	Cordone speronato
<b>Densità impianto</b>	4.500 - 5.000 piante per ettaro
<b>Resa per ettaro</b>	75 quintali
<b>Vinificazione</b>	Diraspatura e pigiatura soffice. Fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata
<b>Affinamento</b>	In vasche di cemento rivestite di resina epossidica alimentare