



LE CONTRADE LE MATINE

Classificazione:

Fiano Puglia Indicazione Geografica Protetta.

Uve: Fiano in purezza.

Zona di produzione: Contrada Le Matine, in agro di Ruvo di Puglia.

Sistema di allevamento: Cordone speronato con una densità di 4.000 ceppi per ettaro.

Epoca di vendemmia: Prima quindicina di Settembre.

Vinificazione: Le uve vengono portate subito in cantina e sottoposte alla pigiadiraspatura, poi raffreddate a 10°, quindi subiscono una breve macerazione in pressa per 4/6 ore in modo da estrarre gli aromi delle bucce. Si raccoglie il mosto fiore per la fermentazione in acciaio a 15°. Il vino affina per 60 giorni sui lieviti prima di essere messo in bottiglia dove resta in affinamento per ulteriori 2 mesi.

Note organolettiche: Colore giallo paglierino luminoso e cristallino. L'impatto olfattivo è intenso e complesso. Tiglio, mela, erbe aromatiche mediterranee e nocciola tostata si susseguono riconoscibili. Il gusto fresco e sapido è equilibrato da succoso nettare alcolico. Sul finale chiudono le lunghe note fruttate.

Abbinamenti gastronomici: Sauté frutti di mare, risotto al nero di seppia, orecchiette con le cime di rapa, frittura di triglie, calamari ripieni.

Temperatura di servizio: 8 C°

Dati analitici:

Grado alcolico svolto 12% vol

Residuo zuccherino 5,30 g.l.

Acidità totale 5,14 g.l.

