



**SAN TERENCE**

## FIANO IGP ROCCAMONFINA

<b>TIPO DI VINO:</b>	<b>BIANCO</b>
<b>COMUNE DI PRODUZIONE:</b>	<b>GALLUCCIO</b>
<b>POSIZIONE TERRENO:</b>	<b>300MT S.L.M.</b>
<b>UVE:</b>	<b>FIANO 100%</b>
<b>PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE:</b>	<b>2011</b>
<b>TIPOLOGIA DI TERRENO:</b>	<b>VULCANICO</b>
<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO:</b>	<b>CONTROSPALLIERA</b>
<b>DENSITÀ D'IMPIANTO:</b>	<b>N. 5000 PIANTE/HA</b>
<b>RESA/HA:</b>	<b>70 Q.LI</b>
<b>SISTEMA DI POTATURA:</b>	<b>GUYOT</b>
<b>TIPO DI VENDEMMIA:</b>	<b>MANUALE</b>
<b>EPOCA DI VENDEMMIA:</b>	<b>PRIMA DECADE DI NOVEMBRE</b>
<b>ENOLOGIA:</b>	<b>LE UVE VENGONO DIRASPATE, PIGIATE DELICATAMENTE E RAFFREDDATE A 5-8°C. PRESSATURA SOFFICE, DECANTAZIONE E FERMENTAZIONE A TEMPERATURE CONTROLLATE</b>
<b>FERMENTAZIONE:</b>	<b>AVVIENE IN VASCHE D'ACCIAIO INOX DI LARGO DIAMETRO A TEMPERATURE CONTROLLATE DI 15-18°C</b>
<b>EPOCA D'IMBOTTIGLIAMENTO:</b>	<b>DICEMBRE</b>
<b>CARATTERISTICHE:</b>	<b>VINO DAL COLORE GIALLO PAGLIERINO CON SAPORE SAPIDO FINE ED EQUILIBRATO A LUNGA PERSISTENZA, DAL PROFUMO FRUTTATO INTENSO, CON SENTORI DI ANANAS, BANANA E MELA ACERBA</b>
<b>ABBINAMENTO:</b>	<b>ANTIPASTI DI MARE, RISOTTI, CROSTACEI, PESCE AL FORNO E ALLA GRIGLIA</b>
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO:</b>	<b>8-10°C</b>
<b>BICCHIERE:</b>	<b>RENANO</b>
<b>GRADAZIONE ALCOLICA:</b>	<b>13°C</b>
<b>CONTENUTO BOTTIGLIA:</b>	<b>CL 75</b>
<b>CONFEZIONE IN SCATOLA:</b>	<b>DA 3 A 6 BOTTIGLIE</b>

