



# TERRAMÈ

*Fiano I.G.T. Salento 100%*

---

<i>Gradazione:</i>	12 % Vol.
<i>Colore:</i>	Giallo paglierino tenue
<i>Olfatto:</i>	Ampio e floreale con sentori di frutta tropicale
<i>Gusto:</i>	Fresco ed elegante tipico del vitigno
<i>Zona:</i>	I vigneti si estendono nell'agro di San Giorgio Jonico a 60m s.l.m.
<i>Vigneto:</i>	Guyot, età media 20 anni
<i>Terreno:</i>	Medio impasto, con buona fertilità
<i>Impianto:</i>	2 x 1,40 m con densità media di 3500 ceppi per ettaro
<i>Resa:</i>	140 quintali di uva per ettaro
<i>Vendemmia:</i>	Terza decade di settembre
<i>Vinificazione:</i>	La vendemmia viene condotta meccanicamente, l'uva viene raccolta, deraspata e pigiata, segue una fase di fermentazione in vasche di acciaio ad una temperatura controllata di 16-18 °C e successivo affinamento in vasche inox per almeno sei mesi. Il vino viene imbottigliato e deposto in cantina per un ulteriore affinamento
<i>In tavola:</i>	Per un'ottima beva servire a 9°C, ideale come aperitivo, con gli antipasti e piatti non molto strutturati

•TENUTA•  
**GIUSTINI**