

# CALALUNA

## Fiano



Di origini misteriose, il Fiano è uno tra i vitigni a bacca bianca più prestigiosi del Sud Italia. Le sue radici sono antiche e gloriose; visse una stagione d'oro nel Medioevo, quando era frequente trovarlo sulle tavole di re ed imperatori, che impazzivano con la sua freschezza, sapidità e aromi fruttati.

**VITIGNO:** Fiano

**DENOMINAZIONE:** Puglia IGP

**ZONA DI PRODUZIONE:** area rurale della provincia di Brindisi

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Contro-spalliera con cordone speronato

**TERRENO:** a medio impasto

**DENSITÀ D'IMPIANTO E RESA:** 4500 piante per ettaro e 2,5 kg di uva per pianta

**VENDEMMIA:** La vendemmia del Fiano viene effettuata di notte, onde evitare le alte temperature salentine e preservare la freschezza e acidità naturale del frutto. I grappoli si raccolgono in cassette da 5 kg per salvaguardarne l'integrità ed evitare l'ammostamento e la fermentazione precoce.

**VINIFICAZIONE:** Alla pigiatura segue una macerazione a freddo delle bucce di 6-8 ore, necessaria per una completa estrazione aromatica. Segue la pressatura soffice, la chiarifica statica del mosto e la fermentazione. Il processo di fermentazione dura 10-12 giorni alla temperatura controllata di 16-17 °C, per preservare freschezza e aromaticità.

**MATURAZIONE:** Dopo la fermentazione, il vino si affina in acciaio sulle fecce fini per circa 3 mesi, per aumentarne complessità e carattere.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13%

**APPORTO CALORICO:** 91 kcal/100 ml

**NOTE DI DEGUSTAZIONE:** Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli; il profumo è intenso, dominato dagli agrumi e i frutti tropicali, tra cui melone e banana, con note minerali ed una certa sapidità. Al palato è equilibrato, fresco, con una buona acidità e lunghezza.

**SERVIZIO:** 8-10 °C

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** crostacei, pesce e frutti di mare; piatti a base di verdure, carni bianche e formaggi a pasta molle.

