



ILLUMINATO

Fiano Salento IGP

Tipologia / *Wine Type*

Bianco / *White*

Uve / *Grapes*

Fiano

Appellazione / *Appellation*

Salento IGP

Zona di produzione / *Production Area*

San Giorgio Ionico (TA), Salento, Puglia

Sistema di allevamento / *Vine Training*

Guyot bilaterale / *Bilateral Guyot*

Età media viti / *Average age of vines*

25-30 anni / *25-30 years old*

Suolo / *Soil*

Medio impasto con buona percentuale di argilla
Medium textured with a good presence of clay

Vendemmia / *Harvest*

Prima decade di Settembre / *First 10 days of September*

Vinificazione / *Vinification*

Diraspatura e pressatura soffice delle uve, senza alcuna macerazione. La fermentazione alcolica avviene in serbatoi in acciaio inox ad una temperatura di 16°C. / *Destemming and soft pressing of the grapes, without any maceration. The alcoholic fermentation takes place in stainless steel tanks at a temperature of 16 °C.*

Affinamento / *Ageing*

In acciaio / *In stainless steel tanks*

Caratteristiche organolettiche / *Tasting notes*

Colore giallo paglierino, lucente. Al naso richiami alle erbe aromatiche, sfumature minerali e floreali. Elegante, con una chiusura gradevolmente sapida. / *Bright straw yellow colour. On the nose hints of aromatic herbs, mineral and floral nuances. Elegant and pleasantly savory taste.*

Abbinamenti / *Best served with*

Primi piatti a base di pesce, risotto ai frutti di mare. / *Fish first courses, risotto with seafood, cheese.*

Temperatura di servizio / *Serving temperature*

10-12° C

Longevità / *Longevity*

2 anni / *2 years*

Grado alcolico / *Alcohol by volume*

12,5% vol

Formato / *Size*

0,75 l

