



Fiano

Vitigno

È l'antico vitigno campano che i latini indicavano con il nome (Vitis Aplana) per via della dolcezza delle sue uve che attiravano le api. La sua matrice ampelografica lo conduce a varietà elleniche del periodo della Magna Grecia. Il Vino da esso prodotto era apprezzatissimo da consoli e imperatori romani ed ancora oggi gode fama di essere uno dei migliori bianchi d'Italia per via della sua struttura e straordinaria finezza ed anche in terra siciliana dimostra tutta la sua esuberanza.

Produzione

Uve:	Fiano in purezza - 100%
Vigneti	in Menfi
Esposizione	est ovest
Terreni	di medio impasto
Allevamento	<ul style="list-style-type: none">• contro spalliera• 5000 viti per ettaro• 2 kg di uva per pianta
Vendemmia	agosto - settembre
Vinificazione	termocontrollata
Gradazione Alcolica	13/14 % vol.

Caratteri organolettici

Alla vista:	giallo dorato, cristallino e consistente.
Al naso:	intenso, fine e complesso, fruttato e floreale.
Al gusto:	secco, caldo e morbido, fresco, sapido e di corpo, con ottimo equilibrio.
Temperatura di servizio suggerita:	12°C
Calice:	ampio, tipo grand Chardonnay

Abbinamenti

Le sue straordinarie caratteristiche impongono una cucina di alti contenuti come piatti saporiti e aromatizzati con erbe mediterranee. È un vino che si sublima quale unico compagno di tutta la cucina di mare. Ottimo con gli antipasti importanti di pesce e salumi, sulle paste ai ragù di pesce, sui grandi pesci al forno, perfetto con le grigliate e sulle frittature di mare e all'italiana. Ama anche la compagnia di animali di bassa corte come coniglio e pollame. Eccellente sui formaggi freschi e semi stagionati, soprattutto caprini.

CONTATTACI 

TENUTA DEI MILLE

