



## Fiano Salento I.G.T.

|            |  |
|------------|--|
| Type       | Droge witte wijn                           |
| Stijl      | Light bodied, Organic                      |
| Wijnhuis   | I Buongiorno                               |
| Regio      | Puglia                                     |
| Subregio   | Salento                                    |
| Druif      | Fiano                                      |
| Grondsoort | Roodachtig                                 |
| Jaartal    | 2023                                       |
| Pairings   | Aperitief, Visgerechten<br>, Voorgerechten |
| Inhoud     | 0.75L                                      |
| Alcohol    | 12.5%                                      |



De druiven van de Fiano van I Buongiorno worden 's nachts geoogst in de laatste tien dagen van augustus. Vervolgens worden de druiven zacht geperst en het sap wordt koud geklaard. De fermentatie duurt 30 dagen bij een temperatuur van 13-14°C. Tot slot rijpt de wijn drie maanden op de fijne droesem in roestvrijstalen tanks. De wijn heeft een gele kleur. In de neus is er een triomf van sensaties en verschillende geuren, zoals oranjebloesem en limoenbloesem. In de mond heeft de wijn een verfrissend karakter, dat doet denken aan de zeebries die vaak de kusten van Puglia strelen tijdens de koelere zomernachten. Serveertemperatuur: 10-12°C