



*Benvenuti in Puglia.*

**A-MANO FIANO**  
**PUGLIA**  
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



**Uve:** 100% Fiano.

**Vigneti:** tra Locorotondo, Martina Franca, età media delle viti tra 20 e 40 anni.

**Vinificazione:** la fermentazione avviene a bassa temperatura, circa 7°C, per 10 settimane, per preservare tutti i profumi di frutta fresca. Una parte del Fiano Minutolo viene appassito naturalmente per conferire più complessità.

Il vino riposa 3 mesi in vasche di acciaio e minimo 3 mesi in bottiglia.

**Note di degustazione:** Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo di frutta fresca e piacevoli note floreali. Ottimo equilibrio tra frutta e acidità, aromatico con un finale pulito.

**Abbinamenti gastronomici:** accattivante aperitivo, si sposa meravigliosamente con frutti di mare, crostacei e verdure.

**Temperatura di servizio:** 10°C

**Alcool:** 12%

*Mark Lorenzini*