



PRODUTTORI DI MANDURIA

*Maestri in Primitivo*

# ZÌN

*Salento I.G.T Fiano*



Vitigno: Fiano 100%

Età dei vigneti: 20 anni

Caratteristiche del suolo: calcareo tufaceo - medio impasto

Sistemi di allevamento: spalliera

Epoca di vendemmia: metà settembre

Resa media di uva per ettaro: 90 ql

Vinificazione: in bianco con termocondizionamento del processo fermentativo a 18°C

Affinamento: inox

Gradazione alcolica: 13% Vol.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino, con riflessi verdolini, cristallino.

Profumo: intenso e complesso, con sentori di frutta bianca dolce (mela e pera), esprime un delicato floreale di fiori d'arancio.

Sapore: secco, di buona struttura, fresco, giustamente sapido, richiama appieno le sensazioni olfattive.

Temperatura di servizio: 8° - 9° C.

