



LUNA SICANA

FIANO

Zona viticola:

Vitigno:

Sistema di allevamento:

Potatura:

Tipo del terreno:

Epoca della vendemmia:

Tipo di vendemmia:

Resa uva per ettaro:

Vinificazione:

Affinamento:

Tipologia di prodotto:

Gradazione alcolica:

Annate prodotte:

IGP TERRE SICILIANE

Sicilia sud-occidentale, comune di Casteltermini
Agrigento, sulla riva destra del fiume Platani
Fiano

Spalliera

Cordoni rinnovabili

Fondovalle fertile sabbioso, argilloso e limoso

Prima decade di agosto

Raccolta rigorosamente a mano in cassette
90-100 q.li

In bianco, con diraspo-pigiatura, pressatura
soffice, decantazione statica, fermentazione a
temperatura controllata (13-14°)

6 mesi in acciaio sui lieviti

Vino bianco fermo

12,5 % vol.

2011-2012-2013

SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore:

Profumo:

Gusto:

Abbinamento:

Bottiglia:

Giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli
Intenso e persistente con note caratteristiche
floreali e fruttate in cui si riconoscono
sensazioni di cedro

Pieno, con acidità molto vivace e ottima
persistenza

Eccellente a tutto pasto.

750 ml