



Varietà *Fiano minutolo 100%*

Provenienza *Mottola*

Località *Contrada Marinara*

Gradazione alcolica *12,5% vol.*

Temperatura di servizio *12° C*

Note di degustazione

Colore giallo paglierino con sentori di agrumi e frutta a pasta bianca dal gusto fresco, sapido, morbido e persistente.

Abbinamenti

Si abbina perfettamente ad antipasti e preparazioni a base di pesce, carni bianche e formaggi freschi.



Masseria
Liuzzi

BOLLORO

Salento
Indicazione Geografica Protetta
Fiano



Bicchieri consigliato

Forme di allevamento *Viti allevate a Guyot*

Viti per Ettaro *4000*

Suolo *Terreno calcareo di medio impasto profondo e di buona fertilità*

Produzione *80 QL/HA*

Tecnica di produzione *Raccolta manuale, criomacerazione a freddo (4/8 ore), spremitura soffice e fermentazione del mosto in contenitori di acciaio inox ad una temperatura di 15°/17° C per 18 giorni.*