



PRODUTTORI DI MANDURIA

*Maestri in Primitivo*



# ZìN

*Salento Igt Fiano*

Vitigno: Fiano 100%

Età dei vigneti: 20 anni

Sistemi di allevamento: spalliera

Epoca di vendemmia: metà settembre

Resa media di uva per ettaro: 120 ql

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

Affinamento: acciaio inox e bottiglia

Gradazione alcolica: 13% Vol.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino luminoso.

Profumo: al naso è intenso con aromi di pesca bianca, melone, erbe aromatiche e pino, che si traducono in un palato maturo e strutturato.

Sapore: caldo e morbido, decisa percezione sapida al palato accompagnata da una bella freschezza. Piacevole nota floreale che persiste nel finale.

Abbinamenti consigliati: paglia e fieno con asparagi e uova, filetti di platessa al burro e limone.

Temperatura di servizio: 8 - 10 °C.

