

# M

# MARGRANDE

## FIANO DEL SALENTO

*Indicazione geografica protetta*

13% Alc.



100% Fiano, dal colore giallo chiaro con lievi riflessi verdolini.

*Pale lemon with greenish hints.*



Vinificazione con pressatura soffice e pulizia del mosto con flottazione dei sedimenti con azoto, cui segue fermentazione a temperatura controllata di 14°C. Affinamento in acciaio con risospensione periodica delle fecce fini.

*Vinification by soft pressing followed by fermentation at controlled temperature of 14°C and aged in stainless steel with periodic re-suspension of fine lees.*



All'olfatto presenta un ampio e intenso bouquet aromatico con sentori di pera matura e fiori di sambuco. Al gusto le note di mandorla e agrumi sono supportate da una dolce freschezza e delicata sapidità.

*On the nose, intense and aromatic bouquet with notes of ripe pears and elderflowers. On the palate, almonds and citrus notes enhanced by a fresh and delicate taste.*



Si abbina con insalata di mare e pesce al forno.

*Perfect with seafood salad and baked fish.*

