

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.

