

TENUTA MARINI

Salice Salentino DOC

VARIETÀ DI UVE

Fiano

VINIFICAZIONE

Le uve vengono raffreddate a 12°C e, dopo la diraspatura, rimangono a contatto con il mosto per 48 ore. Il fiore, attivato con lieviti selezionati, fermenta a 18°C per una settimana.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vino dal colore paglierino carico, esprime la sua intensa aromaticità con la finezza olfattiva del profumo dell'acqua di rosa ed un gusto ricco, avvolgente ed armonioso, al sapore di mele e nocciole.

ABBINAMENTI

Ottimo aperitivo, è ideale per frutti di mare, crostacei e piatti a base di pesce arrosto.

ALCOL

12% vol



Servire a
8-10 °C



vino
bianco



Fiano