TENUTE GIROLAMO

MONTE DEI COCCI

FIANO PUGLIA I.G.P.

PRODUZIONE

Area di produzione: Valle d'Itria.
Tipo di terreno: Calcareo misto terra rossa.
Altitudine: 450mt sul livello del mare.

VARIETÀ DI UVE

100% Fiano.

Vinificazione: Soffice pressatura e successiva fermentazione in silos d'acciaio. Il processo si completa con affinamento in bottiglia di 3 mesi.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: Giallo paglierino.
Profumo: Sentori floreali, erbe aromatiche e frutta a polpa gialla.
Gusto: Vino aromatico, strutturato, asciutto e secco.
Abbinamenti enogastronomici: Da abbinare a piatti leggeri a base di pesce o antipasti misti.
Temperatura di servizio: 12° C.
Grado alcolico: 12,5% vol.

PRODUCTION

Production area: Itria Valley.
Soil: Calcareous mixed with red clay.
Altitude: 450mt above the sea level.

GRAPE VARIETY

100% Fiano.

Vinification: After a soft pressing process, follows a fermentation in stainless steel silos. The process is completed with bottle aging for 3 months.

TASTING NOTES

Colour: Straw yellow.
Bouquet: Floral hints, aromatic plants and ripe yellow fruit.
Taste: Aromatic and well structured dry wine.
Food pairings: To pair with light fish dishes or mixed appetizer. Excellent also to pair with aperitifs.
Best served at: 12° C.
Alcohol: 12,5% vol.

PUNTI/POINTS 96 Luca Maroni ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI

91 PTS. JAMESSUCKLING.COM

BIBENDA

VINIBUONI D'ITALIA

CARTONE DA 6 BTG DA 0,75LT

DESCRIPTION	FEATURES	EPAL-PALLET					
		N° Layers	Case Layers	Case x Pal	Bottle x Pal	Measures E-pal Leng/Wid/Heig (CM)	Kg x Pal
Monte dei Cocci Fiano Puglia I.G.P.	Borgognotta	5	21	105	630	120*80* (150+14)H	756