

ARTHEMIS

FIANO
Puglia IGT

2015



ORIGINE:

“Masseria SURANI”, 80 ettari di proprietà della famiglia Tommasi in Manduria, nel cuore della Puglia.



VIGNETO:

Esposizione a sud, terreno calcareo ed argilloso, 5.500 vigne per ettaro a metodo guyot.



VITIGNI:

Fiano 90%, Chardonnay 10%



CONTENUTO ALCOLICO:

12,5% vol.



MATURAZIONE:

10 giorni di fermentazione controllata in acciaio; maturazione in acciaio per circa 4 mesi.



NOTE DEGUSTATIVE:

Questo vino è caratterizzato da note di fiori bianchi, mandarino e limone. Aromatico con finale pieno e persistente.



ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Aperitivi, insalate, zuppe e pesce.



TEMPERATURA DI SERVIZIO:

10-12° C.



BOTTIGLIA:

750 ml

