

Gianfranco Fino

# SEDICIMILA

## NOTE GENERALI

**Tipologia** IGT Salento Fiano

**Zona produttiva** Salento

**Vitigno** 100% Fiano

**Tipologia del terreno** Calcareo, argilloso.

**Sistema di allevamento** Guyot

**Vinificazione** Attenta selezione dei grappoli sul tavolo di cernita, diraspatura e pigiatura soffice degli acini, segue una pressatura al riparo dall'ossigeno. Il mosto ottenuto viene sottoposto a stabulazione per 5 - 8 giorni a bassa temperatura. Successivamente viene illimpidito per sedimentazione naturale e avviato alla fermentazione a temperatura controllata.

**Invecchiamento** Il vino matura per almeno 8 mesi sulle fecce fini, 1/3 in tonneaux di Rovere Francese e 2/3 in acciaio. Dopo circa 6 mesi di affinamento in bottiglia il vino viene immesso al consumo.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli in gioventù.

**Profumo** Al naso è intenso e fine con note di fiori bianchi e frutta.

**Sapore** Al palato è di grande freschezza e sapidità.



MANDURIA / PUGLIA

**GIANFRANCO FINO**  
viticoltore

 ANNO DI FONDAZIONE | 2004

 ENOLOGO | GIANFRANCO FINO

 VITIGNI | PRIMITIVO, NEGROAMARO,  
FIANO

