

AGON

IGP PUGLIA FIANO

VINO: AGON

VITIGNO: FIANO 100%

DENOMINAZIONE: IGP Puglia

EPOCA DI VENDEMMIA: Prima decade di ottobre

ZONA DI PRODUZIONE: Agro di San Severo (FG)

TERRENO: Medio impasto, tendenzialmente calcareo.

COLTIVAZIONE DEL VIGNETO: Spalliera a cordone speronato e guyot con una densità di circa 4200 ceppi per ettaro.

RESA PER HA: 80-100 q.

VINIFICAZIONE:

L'uva, appena raccolta, giunge in cantina integra e viene rapidamente pigiata e diraspata delicatamente per estrarre dalla buccia e dalla zona più esterna dell'acino solo le frazioni più nobili ed aromatiche. L'uva arriva in pressa dove si estrae solo il 60%, il resto prende altre vie. Subito dopo si fa una chiarifica statica, che ci permette di ottenere un mosto spoglio di tutte le parti solide in sospensione (polpa). La fermentazione, a temperatura controllata, avviene in vasche termo condizionate (13°). La fermentazione dura circa 15 giorni. Appena finita la fermentazione il vino ottenuto viene subito separato dal sedimento di fermentazione (feccia).

CARATTERI ORGANOLETTICI:

All'olfatto offre sentori minerali e di fiori bianchi, fresco al palato con un corpo anch'esso minerale e sapido. Caratterizzato da una acidità spiccata ma al contempo carezzevole, si protende in un lungo finale.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Vino di estrema versatilità, se ne suggerisce l'abbinamento con piatti di mare, pesce grasso come cefalo o anguilla, arrosti di pesce o carni bianche, formaggi freschi e di media stagionatura, salumi grassi dalla breve stagionatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12° C

GRADO ALCOLICO: 13.50% Vol

