



CANTINE  
**PARADISO**  
PUGLIA, ITALIA



## POSTA PIANA FIANO

*Puglia IGP Fiano*

Zona di produzione: Agro di Cerignola

Vitigno: 100% Fiano

Resa per ettaro: 100 q

Epoca di vendemmia: Metà di settembre

Natura del terreno: Calcareo-argilloso

Vinificazione: L'uva giunta in cantina viene diraspata quindi immessa in contenitori di acciaio inox, qui viene tenuta a 10°C per 24 ore, poi pigiata. Il mosto ottenuto, dopo aver subito l'illimpidimento statico a freddo, viene avviato alla fermentazione attraverso l'inoculo di lieviti selezionati che avviene in serbatoi d'acciaio inox con temperature che non superano i 17°C. A fermentazione ultimata il vino ottenuto viene travasato e quindi comincia la fase di bâtonnage che dura circa 4 mesi, dopo di che filtrato viene messo in bottiglia dove si affina per un mese per poi essere commercializzato.

Caratteristiche organolettiche: Colore giallo paglierino con riflessi dorati, il naso è abbastanza intenso e complesso, floreale (ginestra, camomilla), fruttato (pesca, ananas) e speziato (salvia, tino). Buon ingresso acido, sapido, gusto vivace ma con un buon equilibrio.

Abbinamento gastronomico: Ottimo con portate a base di pesce, molluschi e verdure, è da provare con la sogliola al mascarpone.

Production area: Countryside around Cerignola

Grape variety: 100% Fiano

Yield per hectare: 100 q

Harvest period: Mid-September

Soil type: Clayey-limestone

Vinification: In the cellar, the grapes are destemmed and then transferred to stainless-steel vessels, where they remain at a temperature of 10°C for 24 hours before pressing. The resulting must undergoes cold static clarification and is then fermented in stainless-steel tanks by the addition of cultured yeasts at a maximum temperature of 17°C. Following fermentation, the wine is raked and the lees stirred for about 4 months, after which it is filtered and bottled, where it is aged for a month before its release.

Sensory characteristics: Pale yellow color with golden reflections, the nose is quite intense and complex, floral (broom, chamomile), fruity (peach, pineapple) and spiced (sage, tin). Good acidity, sapid, lively taste and good balance

Food pairings: Great with fish dishes, molluscs and vegetables.