



CANTINE
PARADISO
PUGLIA, ITALIA



POSTA PIANA FIANO GRECO

Puglia IGP Fiano Greco

Zona di produzione: Agro di Cerignola

Vitigno: 60% Fiano, 40% Greco

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: Giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso è abbastanza intenso e complesso, spiccano le note floreali e fruttate. Al palato è pieno, grasso e persistente con una buona acidità e sapido.

Sentori di frutti tropicali ed un fin di bocca agrumato.

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: 60% Fiano, 40% Greco

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 racked 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: Straw yellow with greenish highlights. On the nose the wine is somewhat intense and complex, with floral and fruity notes predominating. It is full bodied, has a good mouth feel and is long lasting with good acidity and tanginess. Tropical fruit nuances and a citrusy aftertaste

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