

Fiano Salento IGT trocken Capoforte



ANBAUGEBIET Italien/Apulien

PRODUZENT Capoforte, Taranto

Das Gut befindet sich im Besitz der traditionsreichen Familie Ceschin aus dem Veneto. Gegründet wurde es von Ettore (=Hektor) um die Jahrtausendwende. Er ist ein Unternehmer mit Weitblick, der mit seinem Namen, Idealen und Entschlusskraft, dem gleichnamigen Helden Hektor im Epos der griechischen Antike, alle Ehre macht. Das Weingut umfasst rund 50 Hektar.

REBSORTE 100% Fiano

QUALITÄT DOC

BODENART Lehmig-sandig, reich an Tuffgestein.

VINIFIZIERUNG Ausbau Stahltank

Farbe: Strohgelber Farbe.

Duft: Intensiver Duft mit feinen Noten großer Eleganz. Ausgeprägt der Duft nach reifem Obst und Südfrüchten wie Zitronatzitronen und Zitrone. Es folgt eine blumige Note von Wiesenblumen und Kamille.

Geschmack: Am Gaumen reichhaltig, harmonisch, ausgewogene Säure, angenehm und lang anhaltend im Finale.

KURZTEXT/ ZUSATZINFO

Kräuter und würzige Aromen, voller Körper, wenig Säure.

Eine sehr alte autochthone weiße Rebsorte Süditaliens. Fiano wurde schon von den Römern kultiviert.

WEINANALYSE Alkohol 12,5 % vol. R-Zucker 4,0 g/l Säure 5,5 g/l

ALLERGENHINWEIS enthält Sulfite

SERVIERTEMPERATUR 8-10 °C

DEKANTIEREN

LAGERFÄHIGKEIT 4 Jahre +

SPEISEEMPFEHLUNG

Spaghetti vongole (Pasta, Olivenöl und Muschelfond mit knackigen Herzmuscheln), Fischsuppe, Salat aus gegarten Meeresfrüchten mit rohen Fenchelstreifen und Orangenfilets. Gefülltes Gemüse mit Hackfleisch und Käse.

**ZERTIFIZIERUNG/
AUSZEICHNUNG**

