





TENUTA GAGLIARDI

SANNIO DOC FIANO

Denominazione di Origine Controllata

Zona di produzione: colline del Sannio Beneventano.

Ubicazione vigneti: 350 s.l.m.

Uvaggio: Fiano 100%

Tipo di terreni: argilloso calcareo.

Esposizione vigneto: sud ovest.

Epoca vendemmia: ultima decade di settembre.

Vinificazione: pigiatura morbida, criomacerazione e successivamente pressatura soffice.

Fermentazione: con controllo della temperatura.

Affinamento: in acciaio e in bottiglia.

Grado alcolico: 13% vol.

Acidità totale: 5,50 per mille.

Residuo zuccherino: tracce.

Estratto secco: 20,00.

Confezionamento: bordolese storica, tappo in sughero naturale.

Caratteristiche organolettiche: colore paglierino, tenue dal profumo caratteristico fruttato, gradevole sapore di mandorla, morbido.

Temperatura di servizio: 9°/10°C.

Abbinamenti consigliati: crostacei, patè di fegato, filetto di pesce e pesce in genere.

Bicchieri da degustazione consigliato:

calice di media ampiezza.

