

FÍRR VENDEMMIA TARDIVA

CRU

BIANCO
Indicazione Geografica Protetta

PUGLIA



Varietà di uve: Fiano Minutolo

Epoca di vendemmia: terza decade di Ottobre

Produzione: solo in annate con estati calde e secche, durante la vendemmia regolare del resto della vigna vengono tagliati i tralci a frutto delle piante destinate alla vendemmia tardiva e le loro uve lasciate ad appassire per oltre un mese; una volta appassiti, i grappoli, raccolti a mano, vengono pressati sofficemente; segue una macerazione a freddo delle bucce col mosto per 24 ore, una fermentazione per circa 20 giorni ed un lungo affinamento

Colore: dorato brillante ed intenso.

Profumo: bouquet intenso e complesso con note agrumate e di fiori d'arancio, di miele di castagno e di bergamotto.

Gusto: morbido e setoso, non grasso, di grande persistenza aromatica.

Abbinamenti consigliati: pasticceria fine e formaggi stagionati.

Grado alcolico: 14% vol + 3

Temperatura di servizio: leggermente fresco alla temperatura di ca. 12-13° C.

Grapes: Fiano Minutolo

Harvest time: third decade of October

Production: only in the years with a warm and dry summer, during the regular harvest of the rest of the vineyard, the branch of the plants designed for the latest harvest are cut and their grapes left to drying for more than one month; when they are dried, the grapes, picked by hand, are softly pressed; then follows a cold maceration of the skins inside the must for 24 hours, a fermentation for about 20 days and a long ageing.

Color: bright and intense golden yellow.

Bouquet: intense and complex with hints of citrus, and of orange blossom, of chestnut honey and bergamot.

Taste: smooth and silky, not fat and with a long persistence.

Food pairing: fine and light pastries and aged cheese.

Alcohol content: 14% by vol. + 3

Best served at: lightly chill at 12-13° C - 53-55° F