



CRETOS FIANO MACERATO

wit

LAND VAN HERKOMST : Italië

REGIO : Puglia – Zuid-Italië - “Hiel” van Italië

PRODUCENT : Michele Biancardi

DRUIVENRAS : 100% Fiano

BIO : Ja – Europees Bio Label

GEUR : mineraal, strak wit fruit, stekelbes, limoen

SMAAK : mooie aciditeit, witte fruitaroma's, citrus

RIJPING : 3 maanden in terra cotta amforen

BEWAAR POTENTIEEL : 3 jaar

SERVEER TEMP. : 10° C

WEETJE :

Dit druivenras aardt het best op een kalkrijke bodem. Er wordt enkel met de hand geplukt wat uiteraard resulteert in een strenge selectie van bij de start van het wijnproces ! Om de frisheid van de druiven te bewaren, wat niet zo evident is in deze warme regio, worden ze 24u in koelruimtes bewaard.

Hierna worden ze zonder te ontstelen, zacht geperst gevolgd door een korte klaring.

Gisting mét de schilcontact gedurende ong. 10 dagen bij 12-14°C.

3 maanden in terra cotta amforen gerijpt.