

# Via della Piana

## FIANO



NOME PRODOTTO (PRODUCT NAME)	FIANO Puglia IGT BIANCO	FIANO Puglia IGT WHITE WINE
NOME COMMERCIALE (BRAND NAME)	VIA DELLA PIANA	VIA DELLA PIANA
VARIETÀ E PERCENTUALI (VARIETY AND PERCENTAGE)	Fiano 100%	Fiano 100%
AREA DI PRODUZIONE (PRODUCTION AREA)	Puglia - Colline dell'area nord-barese (350-400 mt s.l.m.)	Apulia - Hills in the area north of Bari (350-400 mt a.s.l.)
TERRENO (GEOLOGY)	calcareo argilloso di medio impasto	calcareous-clayey with medium texture
LAVORAZIONE (WINE MAKING)	pressatura soffice con fermentazione a temperatura controllata	soft pressing with fermentation under controlled temperature
AFFINAMENTO (AGEING)	acciaio 4 mesi - bottiglia	steel 4 months - bottle
ALCOL % (ALCOHOL BY VOL.)	12,0 % VOL.	12,0% VOL.
DESCRIZIONE ED ABBINAMENTI (DESCRIPTION AND APPROACHES)	vino dal colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdolini. Bouquet fine e delicato, con sentori di fiori di campo. Gusto fresco, lievemente acidulo con sentori fruttati. Vino che si beve giovane, ottimo come aperitivo e per accompagnare piatti a base di pesce lesso e ai ferri, crostacei, frutti di mare.	straw yellow with slight greenish glints. Fine and delicate bouquet. Fresh, slightly acidulos with fruity notes. Wine to be drunk young, excellent as an aperitif or to accompany boiled or grilled fish, crustaceans and seafood.
TEMPERATURA DI SERVIZIO (SERVING TEMPERATURE)	8° - 10°C	8° - 10°C
FORMATI DISPONIBILI (AVAILABLE SIZES)	bottiglia lt. 0,750	bottle lt. 0.750