

# *Linea Fantasia - Naghiro* *Fiano del Salento*

## FANTASY LINE - NAGHIRO - FIANO DEL SALENTO

Vino fresco, giovane e vivace dalla spiccata aromaticità tipica del Fiano Minutolo pugliese.

Fresh, young and lively wine with a marked aroma typical of Fiano Minutolo from Puglia.

**Denominazione:** Fiano IGP Salento  
**Uve (Varietà):** 100% Fiano  
**Collocazione geografica del vigneto:** Salento  
**Caratteristiche del terreno:** Terra rossa ricca di ossidi di ferro su strati di arenaria  
**Età delle viti:** 14 anni  
**Sistema di allevamento:** Guyot  
**Produzione per ettaro:** 110 ql  
**Modalità di raccolta:** Manuale in cassette  
**Vinificazione:** Pigiatura e pressatura soffici, chiarifica statica, fermentazione a temperatura controllata  
**Resa in vino:** 50%  
**Affinamento:** 3 mesi in bottiglia  
**Tenore alcolico:** 12 % vol  
**Esame visivo:** Giallo paglierino con riflessi verdolini  
**Esame olfattivo:** Fruttato (mela verde, frutta esotica e note agrumate), floreale (fiori di campo e macchia mediterranea)  
**Esame gustativo:** Buona freschezza e sapidità

**Abbinamenti:** Aperitivi e piatti freschi: insalata di mare e molluschi, carpacci di pesce e formaggi freschi della Murgia  
**Piatto tipico ideale:** Impepata di cozze Tarantine.

**Appellation:** Fiano IGP Salento  
**Grapes (Varieties):** 100% Fiano  
**Geographical location of vineyards:** Salento  
**Soil:** Red soil rich in iron oxides on sandstone layer  
**Vineyards age:** 14 years  
**Training system:** Guyot  
**Yield per hectare:** 110 ql  
**Harvest:** Manual picking in small boxes  
**Vinification:** Soft crushing and pressing, static clarification, temperature controlled during fermentation  
**Yield grapes-wine:** 50%  
**Refinement:** 3 months in bottle  
**Alcohol:** 12 % vol  
**Colour:** Straw yellow with greenish reflections  
**Aroma:** Fruity (green apple, exotic fruit, citrus notes), floral (wild flowers and Mediterranean maquis)  
**Flavour:** Good freshness and sapidity

**Food matching:** Aperitifs and fresh dishes: seafood and shellfish salad, fish carpaccio and fresh cheeses from Murgia  
**Ideal typical dish:** Peppered mussels from Taranto.

