



LUNA SICANA

Wine and Flavors of Sicily



FIANO Sicilia D.O.C.

Biologico

La varietà Fiano trova, nel nostro terreno, il suo habitat naturale, il fondovalle fertile e salino apporta maggiore freschezza e sapidità a questo vino dal gusto pieno e aromatico, dai profumi intensi e dalla vivace acidità e persistenza. La potenza delle note floreali e fruttate si accompagnano bene a tutto pasto.

ZONA VITICOLA. Sicilia sud occidentale, Casteltermini Agrigento, sulla riva del fiume Platani.

VITIGNO. Fiano.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO. Spalliera.

POTATURA. Cordon rinnovabili.

ETÀ MEDIA DEL VIGNETO. 10 anni.

TIPO DI TERRENO. Fondovalle fertile sabbioso, argilloso e limoso.

EPOCA DELLA VENDEMMIA. Seconda metà di agosto.

TIPO DI VENDEMMIA. Raccolta rigorosamente a mano e in cassette.

RESA UVA PER ETTARO. 90 quintali.

VINIFICAZIONE. In bianco, con diraspo-pigiatura, pressatura soffice, decantazione statica, fermentazione a temperatura controllata (13-14 °C).

AFFINAMENTO. 6 mesi in acciaio e 2 mesi in bottiglia.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO. Vino Bianco Fiano D.O.C. Sicilia.

GRADAZIONE ALCOLICA. 12-13%.

BOTTIGLIA. 750 ml.

www.lunasicana.it

Casteltermini | Agrigento | ITALIA