



LEONE DE CASTRIS

1665

ANGIÒ

FIANO IGT SALENTO



Fiano in purezza dal colore giallo paglierino. Al naso profumi di pesca e ananas, accompagnato da intense note floreali. In bocca si presenta morbido e piacevolmente fresco, ricco di struttura. Ottimo con i primi piatti succulenti di mare, grigliate di pesce e carni magre.

Pure Fiano of pale yellow color. To the nose peach and pineapple aromas, accompanied by intense floral notes.

In the mouth it is soft and pleasantly cool, rich in structure. Excellent with pasta dishes and succulent seafood, grilled fish and lean meats.

Principali Uve Fiano

Terreno medio impasto

Annata 2024

Gradazione alcolica 12,5%

Allevamento Guyot con 5000 ceppi per ha

Età media del vigneto 15 anni

Vendemmia ultima decade di agosto, prima decade di settembre

Vinificazione scottatura della buccia con neve carbonica con conseguente pigiatura, pressatura soffice e decantazione statica per circa 24h. Fermentazione in tini di acciaio inox alla temperatura di 16-18°C e affinamento sulle fecce di lievito con continui batonage per almeno 2 mesi

Affinamento sulle fecce di lievito con continui bâtonnage per almeno 2 mesi

Affinamento in bottiglia 2 mesi

Formati bottiglia 750 ml

Temperatura di servizio 8-10°C

Main Grapes Fiano

Soil medium-textured

Vintage 2024

Alcohol 12,5%

Training System Guyot with 5000 vinestocks per ha

Vineyard average age 15 years

Harvest last decade of August, first decade of September

Vinification cold maceration with dry ice, soft pressure and following static decantation for 24h. Fermentation in steel tubs at checked temperature of 16-18°C and permanence in the thin dregs of fermentation with continuous batonage for at least 2 months

Maturation aging on yeast lees with lees bâtonnage continued for at least 2 months

Bottle ageing 2 months

Bottle size 750 ml

Serving temperature 8-10°C

LEONE DE CASTRIS

Via Senatore de Castris 26,
73015 Salice Salentino (LE) IT

leonedecastris.com
info@leonedecastris.com