

BIANCO
GAZZA LADRA
FIANO
IGT Puglia

Vino ottenuto dalla pressatura soffice di uve Fiano in purezza allevate con densità di 5.500 piante per ha a spalliera alta con il guyot singolo.

Il vino prende il suo nome dal volatile che popola le colline delle Murge, oltre a ricordare l'opera lirica del compositore italiano Gioacchino Rossini. Il vitigno Fiano, caratterizzato da grande vigoria e potenza, nonostante sia molto ben acclimatato in Puglia, è stato, con la vendemmia 2001, il primo esperimento regionale di produzione in bottiglie di qualità. L'elevata acidità che ne contraddistingue le uve consente alle piante di superare senza inconvenienti strutturali le temperature estive locali e di conservarne integro il patrimonio genetico, olfattivo e la freschezza. Di colore giallo intenso, con aroma persistente di agrumi maturi, confettura di limone, fiori bianchi, frutta bianca e caramello. Alcool 13% apertura delicata al palato con progressiva interessante crescita, elegante salinità ben bilanciata con struttura e corpo. Il gusto secco, la ricchezza della struttura e l'intensità aromatica, rendono questo bianco un prodotto particolare nel panorama produttivo pugliese dei vini bianchi.

Buon aperitivo se accompagnato da sostegni alimentari, si abbina particolarmente bene con i piatti della cucina mediterranea estiva, ed in particolare frutti di mare crudi, calamari, seppie, mitili, polpo, frutti di mare e pesce, cotti in bianco, al forno, od anche solo lievemente "colorati". Va bevuto fresco e preferibilmente entro 2-3 annate successive alla vendemmia. Temperatura consigliata: 12° C circa; da stappare 5 minuti prima della degustazione.

altri dati

uvaggio 100% Fiano
cru-appezzamento Vigna Santa Lucia
primo anno di produzione 2001
produzione media 6.000 bottiglie per anno
sup. vitata 1 ha circa
kg uva per pianta 1,3/1,4 circa
kg uva per ha 7.500 circa
altitudine vigneti 250 mt. slm
natura del terreno calcarea
vendemmia 1/10 settembre
vinificazione pressatura soffice a freddo e fermentazione in acciaio
affinamento 6 mesi in vasche vetrificate
abbinamento crostacei, frutti di mare, pasta con zucca

