MASSERIA
CUTURI
1881

Segreto di Bianca
Salento IGP Fiano
2025

VIGNA
Uvaggio: Fiano 100%
Terreno: Franco argilloso, con scheletro calcareo
Altitudine: 50 mt
Densità: 5681 piante/ettaro
Tipo di allevamento: Spalliera con sistema di allevamento a guyot

VINIFICAZIONE Selezione manuale in pianta, raccolta nella seconda decade di agosto .Le uve dopo la diraspatura vengono introdotte in pressa soffice con abbattimento della temperatura. La fermentazione alcolica avviene in vasche d'acciaio a temperatura controllata 15°-18 °.
Dopo l'imbottigliamento segue un ulteriore affinamento di 3 mesi in bottiglia.

Alcol: 12,5 % vol
Zuccheri: 2,1 g/L
Acidità: 5,5 g/l
pH: 3,10

CERTIFICAZIONI
Certificazione BIO

NOTE DI DEGUSTAZIONE
Colore: Giallo paglierino brillante, con riflessi verdolini.

Olfatto: Intense note floreali di gelsomino,ginestra , zàgara e frutta a polpa gialla. Note delicate di macchia mediterranea.

Gusto: Al palato si presenta elegante e bilanciato caratterizzato da una grande freschezza e acidità con un finale persistente e sapido.

Abbinamenti: Antipasti di pesce, frutti di mare e primi piatti di verdura.

Temperatura di servizio: 10°- 12°

BOTTIGLIE PRODOTTE: 15.000

CURIOSITÀ
Il nostro Fiano è dedicato a Bianca, moglie di Don Tommaso Schiavoni. Si dice che questo vino le regalasse il sorriso, e le facesse dimenticare la sua solitudine.

MASSERIA CUTURI SOC. AGR.SRL
Strada Provinciale 137 · 74024 Manduria (TA) · Italia · Tel. + 39 045 8880143 · info@masseriacuturi.com
masseriacuturi.com