

GELSO BIANCO FIANO PUGLIA IGP



% 13 %

10 C°~15 C°

PRODUTOR



PODERE 29



FIANO
PUGLIA IGP



ITÁLIA



PUGLIA - FOGGIA



2023

CARACTERÍSTICAS



100% FIANO MINUTULO



06 MESES EM TANQUES DE AÇO INOXIDÁVEL SOB
TEMPERATURA CONTROLADA

VINIFICAÇÃO

A casta Minutulo é clone da Fiano. O solo da propriedade é calcáreo/arenoso. É submetido ao processo de Criomaceração a -5 C°. A fermentação ocorre em tanques de aço inoxidável sob temperatura controlada, em seguida estagía por 06 meses em aço.

Vinho Biológico

15.000 GARRAFAS POR SAFRA

SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO



APERITIVO



PRATOS COM
TARTUFO



PEIXES NO GERAL



RISOTOS

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Visual: Cor amarelo palha brilhante com reflexos dourados.

Olfato: Aromas frescos de frutas tropicais, maçã verde maçã, pera e maracujá.

Paladar: Leve e fresco, com boa acidez e sabor frutado, proporcionando uma sensação de equilíbrio e frescor.

