



# AVOGLIA

## Fiano Puglia IGP

**Tipologia / Wine Type**  
Bianco / White

**Uve / Grapes**  
Fiano

**Appellazione / Appellation**  
Puglia IGP

**Zona di produzione / Production Area**  
San Giorgio Ionico (TA), Salento, Puglia

**Sistema di allevamento / Vine Training**  
Guyot bilaterale / Bilateral Guyot

**Età media viti / Average age of vines**  
10-15 anni / 10-15 years old

**Suolo / Soil**  
Medio impasto con buona fertilità  
Medium textured with a good fertility

**Vendemmia / Harvest**  
Prima decade di Settembre / First 10 days of September

**Vinificazione / Vinification**  
Diraspatura e pressatura soffice delle uve, senza alcuna macerazione. La fermentazione alcolica avviene in serbatoi in acciaio inox ad una temperatura di 16°C. / Destemming and soft pressing of the grapes, without any maceration. The alcoholic fermentation takes place in stainless steel tanks at a temperature of 16°C.

**Affinamento / Ageing**  
In acciaio / In stainless steel tanks

**Caratteristiche organolettiche / Tasting notes**  
Alla vista giallo paglierino. Profumi floreali accompagnati da sentori di frutta a polpa bianca. Gusto fresco e prolungato. / Straw yellow colour. Floral aroma with notes of white pulp fruit. Fresh and prolonged taste.

**Abbinamenti / Best served with**  
Antipasti di Mare, piatti vegetariani, formaggi freschi. / Seafood starters, vegetarian dishes, soft cheese.

**Temperatura di servizio / Serving temperature**  
10-12° C

**Longevità / Longevity**  
2 anni / 2 years

**Grado alcolico / Alcohol by volume**  
12% vol

**Formato / Size**  
0,75 l

