



# ILLUMINATO

## Fiano Salento IGP

### Tipologia / *Wine Type*

Bianco / *White*

### Uve / *Grapes*

Fiano

### Appellazione / *Appellation*

Salento 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*

25-30 anni / *25-30 years old*

### Suolo / *Soil*

Medio impasto con buona percentuale di argilla  
*Medium textured with a good presence of clay*

### 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*

Colore giallo paglierino, lucente. Al naso richiami alle erbe aromatiche, sfumature minerali e floreali. Elegante, con una chiusura gradevolmente sapida. / *Bright straw yellow colour. On the nose hints of aromatic herbs, mineral and floral nuances. Elegant and pleasantly savory taste.*

### Abbinamenti / *Best served with*

Primi piatti a base di pesce, risotto ai frutti di mare. / *Fish first courses, risotto with seafood, 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

