

CHIANCABIANCA

FIANO
2012



TOR DE' FALCHI®

PATRIMONIO CULTURALE DEL VINO
PASSIONE DALLA PUGLIA

AZIENDA AGRICOLA TOR DE' FALCHI

Sede legale
Via Meropia, 78 - 00147 - Roma - Italy

Cantina / Winery

Minervino Murge - Contrada Montelarosa
76013 BT Italy

info@tordefalchi.com
cell / mobile +39 3345631352

WWW.TORDEFALCHI.COM



SCHEMA TECNICA

Denominazione: Fiano Puglia IGP

Vitigni/Varietà: 100% Fiano

Orografia: collinare

Altitudine: 200 s.l.m.

Zona di produzione: Comune di Canosa di Puglia
e zona precollinare della Murgia nell'area DOC Castel del Monte

Suolo/Natura del terreno: calcareo, sabbioso, tufaceo

Sistema di allevamento: Spalliera, cordone speronato

Densità: 4500 ceppi/ ettaro

Resa per ettaro: 100q.li/ettaro

Vinificazione: Vinificazione in bianco a temperatura controllata (14°-16°)
in vasi vinari di acciaio inox

Affinamento: Su fecce fini per 6 mesi in vasi vinari di acciaio inox prima e in bottiglia poi

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Chiancabcianca è un vino prodotto con uve Fiano nell'area di Castel del Monte DOC, in terreni calcarei e ricchi di minerali che ne hanno rafforzato la struttura e la freschezza

Colore: giallo paglierino con riflessi dorati

Profumo: intenso di mela verde

Gusto: ricco e di buona struttura acida

Abbinamento gastronomico: le qualità di questo vino lo rendono particolarmente adatto nell'accompagnare piatti della cucina marinara, crostacei, oltre che ad una vasta gamma di formaggi morbidi. Ottimo anche come aperitivo e per la preparazione di cocktails

Da servire fresco (10-12° C)

ANNATA 2012

Resa uva in vino: 65%

NOTE ENOLOGICHE DI PRODUZIONE

Periodo di vendemmia: ultima settimana di agosto

Grado zuccherino medio brix: 21°

DATI ANALITICI

Ph: 3.54 - Acidità totale: 6.00 g/l - Alcool svolto: 12,00% vol

Zuccheri residui: 1,6 g/l - SO 2 totale: 90 mg/l

Periodo di imbottigliamento: Aprile 2013

