

HROZNO  
Fiano.

#### HISTORICKÉ A TECHNICKÉ POZNÁMKY

Hrozno Fiano pochádza z obce Bagnara situovanej uprostred krasového územia medzi Cellino San Marco a Campi Salentina. V jedinečnej kopcovitej časti v oblasti Salento kde sa vieter preháňa medzi lesmi, olivovými hájmi, figovníkmi, kamennými múrmi, stredomorskými porastami a výnimočnými vinicami, sa nesie vôňa Jadranu a teplo afrických púští.

Hrozno sa zbiera v auguste a maceruje za studena pri 4°C počas 24 hodín. Výsledné víno, ktoré v 13. storočí poznali aj Fridrich II. (panovník Svätej rímskej ríše) a Karol I. z Anjou, bolo kedysi známe ako "Salentské zlato".

#### DEGUSTÁCIA

Má jasnú a žiarivo intenzívnu zlatú farbu. Vo vône rozpoznáme nektárinky, jablká, tóny citrusov a aromatických bylín. Svieža kyslosť v chuti s dlhým a komplexným zakončením.

#### PÁROVANIE S JEDLOM

Rybie pokrmy, morské plody, biele mäso a hydina. Ideálne aj k rôznym druhom šalátov a čerstvým syrom. Vhodné aj ako aperitív.

OBSAH ALKOHOLU 13%

PODÁVAŤ PRI TEPLOTE 8/10°C

UVE  
Fiano.

#### NOTE STORICHE E TECNICHE

Le nostre uve Fiano provengono dalla contrada Bagnara, in pieno territorio carsico tra Cellino San Marco e Campi Salentina, lungo la vecchia linea di confine chiamata "Limite dei Greci". Unica zona collinare dell'Alto Salento che si snoda per ettari tra boschi e fitti oliveti, fichi d'india, muretti a secco, macchia mediterranea e straordinari vigneti, dove il vento porta con sé l'odore e la brezza dell'Adriatico, e il calore del deserto africano.

Qui nel mese di agosto vendemmiamo le nostre straordinarie uve, criomacerate in cantina a ft°C per 2ft ore. E il vino ottenuto? È ciò che viene conosciuto come l'Oro del Salento, noto anche a Federico II di Svevia e a Carlo d'Angiò già nel XIII secolo.

#### NOTE DEGUSTATIVE

Di colore oro intenso, è luminoso e brillante. Al naso si evidenziano profumi di nettarina, mela, note di agrumi e di macchia mediterranea. Di buona acidità al palato, lungo e persistente.

#### ABBINAMENTI CIBO/VINO

Piatti di pesce ricchi, con frutti di mare, carni bianche e pollame. Ideale anche con diversi tipi di insalate e formaggi freschi. Adatto anche come aperitivo, si accompagna a piccola pasticceria o formaggi erborinati.

GRADAZIONE ALCOLICA 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO 8/10°C

GRAPES  
Fiano.

#### HISTORICAL AND TECHNICAL NOTES

Our Fiano grapes come from the Bagnara parish situated in the limestone country between Cellino San Marco and Campi Salentina along the old border line known as the "Limite dei Greci" marking the limit of the Greek colonies in Puglia. A uniquely hilly area within Salento where the breezes blow through acres of woods, Olive groves, Figs, stone walls, the Mediterranean Maquis and the extraordinary vineyards; where the winds carry the scents of the Adriatic and often the heat from the African deserts.

The grapes are picked in August; cold-macerated at ft°C for 2ft hours before a cool vinification. The resultant wine was once described as the "Gold of Salento" and known to both Frederick II and Charles of Anjou in the 13th Century.

#### TASTING NOTES

With a bright and luminous intense gold colour; on the nose are found Nectarines, Apples, Citrus fruits and aromatic herbs. A fresh acidity on the palate with a long and complex finish.

#### FOOD/WINE PAIRINGS

Fish dishes, seafood, white meat and poultry. Also ideal for a variety of salads and fresh cheeses. Also suitable as an aperitif, well suited for pastry or blue cheese.

ALCOHOL CONTENT 13%

SERVING TEMPERATURE 8/10°C



# BAGNARA

FIANO SALENTO IGP

