IANNUTRI

FIANO TOSCANA IGT

Ottenuto da sole uve Fiano, di colore paglierino intenso, unisce note di fiori bianchi e gialli a ricordi di ananas e nespola.

In bocca si sviluppa con ricca progressione fruttata ed equilibrio tra le parti.



42°39’47.6°N 11°15’43.2°E

purovino
AZIENDA AGRICOLA

Prodotto da
AZIENDA AGRICOLA PUROVINO
Podere Corso 27 – Montiano
Magliano in Toscana (GR)
Purovino.it

UVE: Fiano 100%

ALCOL: 13%

AFFINAMENTO: 5 mesi in acciaio

SOLFITI LIBERI: 1 mg/L

SOLFITI TOTALI: 26 mg/L

PRODUZIONE ANNUALE: 1300 bottiglie

ESPOSIZIONE: sud – sud ovest

COMPOSIZIONE DEL TERRENO: argilloso - sabbioso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: spalliera con potatura Guyot doppio

DENSITA’ DI IMPIANTO: 4840 viti per ettaro

DIFESA DELLA VITE: utilizzo di soli rame e zolfo

DIFESA ANTIPARASSITARIA: lotta integrata (confusione sessuale degli insetti)

CONCIMAZIONE: utilizzo di concime organico e semina di essenza erbacee leguminose, crucifere e graminacee (sovescio)

CONTROLLO DELLE INFESTANTI: lavorazione meccanica del terreno senza utilizzo di erbicidi e chimica di sintesi

DEFOGLIATURA – DIRADAMENTO – VENDEMMIA: manuale

VINIFICAZIONE: pressatura soffice. Affinamento sulle fecce fini per 5 mesi

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 4 - 6°C

RICONOSCIMENTI:

Bibenda

Annuario dei Migliori Vini Italiani di Luca Maroni: 90/100

Guida Oro i Vini di Veronelli: 85/100

Guida Bio

The WineHunter Award and Bio&Dynamica: 90>92,99

Ingredienti e valori nutrizionali:

Prodotto senza l’aggiunta di solfiti con il Metodo Purovino®. Contiene quantità minime di solfiti prodotti dalla naturale attività dei lieviti.