



ZOE / PASSITO FIANO DI PUGLIA

.....
Uve: Fiano / **Zona di Produzione:** Salento / **Altitudine Vigneto:** 40 metri s.l.m. / **Tipologia Terreno:** Argillo - Sabbioso / **Sistema di Allevamento:** Cordone speronato / **Produzione per Ettaro:** 50 Q.li / **Resa uva in vino:** 35% / **Età media delle viti:** 10 anni / **Epoca della Vendemmia:** Seconda metà di ottobre dopo appassimento naturale in pianta / **Vinificazione:** Le uve appassite vengono sottoposte a pressatura soffice. La fermentazione avviene in barriques e non viene completamente svolta lasciando il vino ricco di una dolcezza naturale / **Affinamento:** Barriques Tronçais e Never per almeno 4 mesi.
.....



ZOE / PASSITO FIANO DI PUGLIA

.....
Grape Variety: Fiano / **Geographical Area:** Salento / **Vineyards Elevation:** 40 m. a.s.l. / **Land Type:** Sandy Clay / **Training System:** Spurred cordon / **Yield per Hectare:** 50 Quintals / **Grape Yield in Wine:** 35% / **Vineyards average age:** 10 years old / **Harvesting:** Second part of October with natural withering on the plant / **Vinification** Grapes are softly pressed in the first step of vinification. Fermentation is done in barriques and it's not complete just to leave the wine rich of natural sweetness. / **Ageing:** Barriques Troncais e Never for 4 moths
.....