



Michele Biancardi

CANTINE

e

VIGNE DAUNE

SOLO

Denominazione: Fiano I.g.t. Puglia

Uvaggio: Fiano in purezza

Zona di produzione: Il vigneto è posto in una terra affascinante, prossima al Gargano e al mare, nell'agro di Cerignola (Fg).

Allevamento: Allevato a Guyot con una densità di impianto di circa 5.000 piante per ettaro, poste su un terreno prevalentemente calcareo.

Vinificazione: I grappoli di fiano vengono rigorosamente raccolti a mano, in cassette e, subito dopo la raccolta, vengono messi in celle frigo alla temperatura di 0° C per 24 ore, al fine di preservare tutta la componente aromatica. Successivamente, senza essere diraspatis, vengono sottoposti a pressatura soffice. Dopo una breve chiarifica pre-fermentativa, viene fatta partire la fermentazione alla temperatura di 12° - 14° C.



Michele Biancardi - cantine e vigne daune

Cantina in Contrada Viro • Strada provinciale 68 • 71042 Cerignola (Fg)

Sito web: www.michelebiancardi.it • E-mail: info@michelebiancardi.it • Telefono: +39 3394912659