

AMURE

Puglia Bianco IGP



TERRENO: di medio impasto, tendente allo sciolto, con abbondante presenza di scheletro.

VITIGNI: **Fiano** (93%) il nome deriva da "Apianum", perché uva prediletta dalle api. Conosciuto in Irpinia, dove dà origine al Fiano di Avellino, la presenza di questo vitigno dagli acini piccoli è testimoniata in gran parte del sud Italia, particolarmente in Puglia. **Manzoni Bianco** (7%). Ottenuto dal professor Luigi Manzoni dall'incrocio tra Riesling Renano e Pinot Bianco, durante una serie di esperimenti condotti negli Anni 30. Allevamento Guyot.

VENDEMMIA: II decade di agosto, mediante vendemmiatrice meccanizzata, tra la notte e le prime luci dell'alba affinché la bassa temperatura impedisca un avvio spontaneo della fermentazione.

RESA: 90 ql/ha.

VINIFICAZIONE: le uve appena raccolte sono pressate sofficientemente in pressa pneumatica. La fermentazione è indotta nel mosto fiore con lieviti selezionati e sottoposta ad un attento controllo della temperatura (17-18°C).

AFFINAMENTO: acciaio.

NOTE CARATTERISTICHE: verdognolo/giallo paglierino brillante. Al naso un'armonia di pera, fiori bianchi e agrumi. Al palato è fresco e piacevole con un finale morbido di frutti a polpa bianca.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: servire freddo.

ALCOL: 13%-14%.

PREMI

- VINIBUONI D'ITALIA 2015 – TOURING EDITORE – 4 STELLE

SOIL: medium textured tending towards loose, with rich presence of rock fragments.

GRAPE VARIETIES: **Fiano** (93%). The name derives from "Apianum", because it is the grape preferred by bees. Mainly known in the Irpinia area, where the Fiano di Avellino was created, there is evidence of the presence of this varietal in most of southern Italy, particularly in Apulia. **Manzoni Bianco** (7%). Grape obtained from the crossing between Riesling and Pinot Blanc in the thirties. Guyot-trained.

HARVEST: 2nd-3rd week of August, by mechanized harvester, right after sunrise, so that the lower temperature prevents a start of spontaneous fermentation.

YIELD: 9 tons per acre.

VINIFICATION: fresh grapes are squized softly. Fermentation is induced by selected yeast and takes place at controlled temperature (62.5-64.5°F).

AGEING: in steel vats.

TASTING NOTES: bright straw yellow in color, re-

vealing a symphony of pear, spring flowers and citrus fruits on the nose. Fresh and pleasant palate, with a velvety finish of white-fleshed fruits.

SERVING SUGGESTIONS: fish dishes, seafood salads, baked sea bass.

SERVING TEMPERATURE: serve chilled.

ALCOHOL BY VOL.: 13%-14%

AWARDS:

- GUIDA VINIBUONI D'ITALIA 2015 - TOURING EDITORE - 4 STARS