



KANDEA
♦♦♦♦♦

info@kandea.it ♦ www.kandea.it

I grandi Vini della

Terra di Mezzo...



BIANCOFIORE

FIANO - PUGLIA I.G.P.

Vitigno: 100 % Fiano.

Biancofiore è interamente prodotto con le nostre uve.

Altimetria: 250 metri s.l.m.

Tipologia del suolo: marne argilloso-calcaree.

Densità degli impianti: in media 4.000 viti/ha

Sistema di allevamento: Spalliera (doppio Gouyot).

Resa uva: 80 q.li/ha. - *Resa uva/vino:* 65% in Cantina.

Epoca e Conduzione Vendemmia: ultima decade di settembre. Raccolta solo manuale con cassette non pressate di massimo 15 kg.

Vinificazione: dopo una sgranellatura con pigiadiraspatura soffice procediamo ad una pressatura con pressa sottovuoto con copertura di azoto e aggiunta di CO2 per escludere l'ossigeno. Chiarifica statica a freddo, sfioratura del mosto fiore dopo 24 h, fermentazione con leggera macerazione pellicolare a temperatura controllata, 14-16 °C e affinamento sulle fecce fini per diversi mesi completano il processo.

Maturazione e affinamento: circa 6 mesi in serbatoi di acciaio Inox a temperatura controllata con "batonnage"; a seguire affinamento di tre mesi in bottiglia.

Grado alcolico: 13 % vol

Temperatura di cantina: 9/12 °C

Temperatura di servizio: 8/10 °C

Disponibilità: bottiglia da 750 ml - cartoni da 3 /6 pz

Caratteristiche organolettiche: Biancofiore si presenta con un colore giallo paglierino con profumi dolci di fiori bianchi fra cui prevale il Tiglio, con grande finezza di aromi e complessità gustativa; si presta bene all'invecchiamento ed alcune delle sue caratteristiche si esaltano anche dopo due anni.

Biancofiore è un vino a basso tenore di solfiti.

AZIENDA AGRICOLA
F.LLI TULLIO CATALDO

