

**Solo**

**Fiano**

**Cantina Biancardi**

---



**UVA:** Fiano 100%

**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 diraspati, vengono sottoposti a pressatura soffice. Dopo una breve chiarifica pre-fermentativa, viene fatta partire la fermentazione alla temperatura di 12° - 14° C.