

12,5°

Grape variety:

Fiano e Chardonnay



Vinification/Ageing:

Soft pressing/temperature-controlled fermentation /steel.



Bouquet:

Delicate floral, citrus and tropical scents, with a pleasant note of fresh almond



Pairing:

Fish dishes, such as starters, rice and pasta dishes and main courses.



Production zone:

Manduria



Colour:

Pale straw yellow



Palate:

Rich and elegant, characterised by a crisp and mineral flavour.



Serving temperature:

8 °C



SALENTO BIANCO

INDICAZIONE GEOGRAFICA
PROTETTA

Made from Fiano (80%) and Chardonnay (20%) grapes trained using the espalier method, vinified exclusively in steel at a low temperature and softly pressed to maintain the best aromas of the grapes; this white wine stands out for its harmony and persistence. A Fiano that is particularly well-balanced, and which continues to surprise as time goes by. Pale straw yellow in colour with greenish highlights, the bouquet expresses delicate floral, citrus and tropical scents, accompanied by a pleasant note of fresh almond. The palate is rich and elegant, characterised by an extraordinarily crisp and mineral flavour. Excellent paired with fish dishes, be they starters, pasta dishes or main courses, it also goes well with white meat

Cantine Erario

Il Brunera

Bianco

Salento

Indicazione Geografica
Protetta

12,5°

SALENTO
BIANCO

INDICAZIONE GEOGRAFICA
PROTETTA

12,5°

SALENTO BIANCO

INDICAZIONE GEOGRAFICA
PROTETTA

Vitigno:

Fiano e Chardonnay



Vinificaz/affinamento:

Pressatura
soffice/fermentazione a
temperatura
controllata/acciaio.



Bouquet:

Delicati sentori floreali,
agrumati ed esotici,
con una nota di
mandorla fresca.



Abbinamenti:

Piatti a base di pesce
come antipasti, primi e
secondi.



Zona:

Manduria



Colore:

Giallo paglierino



Gusto:

Ricco ed elegante,
caratterizzato da
freschezza gustativa e
mineralità.



**Temperatura di
servizio:**

8 °C



Ottenuto da uve Fiano (80%) e Chardonnay (20%) coltivate a spalliera, vinificato in solo acciaio a bassa temperatura, e pressato soffice al fine di mantenere intatti i migliori aromi dell'uva; è un bianco che spicca per armonia e per persistenza, un Fiano che è particolarmente equilibrato e che sorprende con il passare del tempo. Dal colore giallo paglierino con riflessi verdolini,

al naso esprime delicati sentori floreali, agrumati ed esotici, accompagnati da una gradevole nota di mandorla fresca. Al palato è ricco ed elegante, caratterizzato da una straordinaria freschezza gustativa e mineralità. Ottimo in abbinamento a piatti a base di pesce, sia antipasti, primi che secondi; si sposa bene anche con le carni bianche.