

Nom	Fiano-Chardonnay
Millésime	2025
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2028
Producteur	Collezione Ventidiciotto
Style de vin	léger, léger / subtil, sec, beau fruité, légèrement épicé, belle minéralité, acidité bien intégrée
Appellation	IGT Salento
Cépages	50% chardonnay, 50% fiano
Pourcentage d'alcool	13,00% vol
Description	La Collezione Ventidiciotto propose des vins aux cépages les plus représentatifs des Pouilles qui expriment au mieux les caractéristiques de leur région. Le Salento est particulièrement adapté à la culture du Negroamaro et du Primitivo, grâce aux conditions pédoclimatiques, aux sols profonds et meubles avec une bonne matrice calcaire et à un microclimat unique. La cave est située au centre d'une langue de terre qui capte l'influence des vents de la mer Adriatique et de la mer Ionienne. Le Fiano-Chardonnay a une couleur jaune paille et des arômes intenses, fruité et épicés (fruits tropicaux et d'agrumes). La bouche est souple et fraîche, avec une délicieuse acidité en finale.
Servir sur	apéritif, crustacés et coquillages, poissons cuits, grillés ou frits, buffet froid de poisson et salade, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème)
Origine	Guagnano, Contrada Parlangei - Age moyen des vignes : 28 ans
Rendement	5.000 pieds/ha
Vendange	Fin août
Fermeture de bouteille	diam

