

# Tufjano

## Fiano di Puglia e Greco

### Colli della Murgia

---



**Vitigni:** Fiano di Puglia e Greco

**Territorio:** Alta Murgia BArese

**Epoca e conduzione della vendemmia:** Settembre, raccolta manuale

**Vinificazione:** Le uve vengono pressate direttamente evitando la pigiatura. Segue la decantazione a freddo e la fermentazione in serbatoi di acciaio inox, alla temperatura di 16 °C per circa due settimane.

**Terreno:** Terreno di medio impasto, tendenzialmente argilloso con presenza di scheletro calcareo.

**Allevamento:** Guyot, 4500 piante per ettaro

**Altimetria:** 450mt. s.l.m

**Fertilizzante:** Inerbimento e sovescio con piante leguminose ( azoto fissatrici) e trattamenti con sostanze ammesse in agricoltura ( rame e zolfo )

**Resa per ettaro:** 70-90 ql.

**Fermentazione :** Non svolta

**Affinamento:** Permanenza in serbatoi di acciaio termo condizionati, con frequenti batonnage, fino a primavera successiva.

**Note per la degustazione:** Colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Ha sentori varietali intensi di frutta esotica, miele di acacia e fiori gialli, che si evolvono in piacevoli sentori di tabacco. Al gusto è fresco, secco e sapido. Si accosta a grandi piatti tradizionali dell'entroterra pugliese, a base di verdure e legumi. Meraviglioso l'abbinamento al timballo di cardi selvatici con mozzarella e salsiccia a punta di coltello.