



# ALBIÒRE

FIANO

*Vino biologico*

**DENOMINAZIONE:**  
BIANCO PUGLIA IGP FIANO

**UVAGGIO:** 100% FIANO

**VINIFICAZIONE:**  
A FREDDO A TEMPERATURA  
CONTROLLATA

**INVECCHIAMENTO:** IN ACCIAIO

**AFFINAMENTO:**  
IN BOTTIGLIA PER 2 MESI

**COLLOCAZIONE VIGNETI:** GIOIA  
DEL COLLE, ACQUAVIVA DELL'EFONTI,  
SAMMICHELE DI BARI

**ALTITUDINE:** 380M S.L.M.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:**  
GUYOT

**RESA MEDIA PER ETTARO:** 80 Q.

**COMPOSIZIONE SUOLO:**  
CALCAREO ARGILLOSO

