

## Mucchetto Fiano Puglia IGT 2022

### Wissenswertes

Italien, das Land der nonverbalen Kommunikation. Dabei ist ein Mucchetto die Handbewegung aller Handbewegungen. Und sie bedeutet eigentlich "was willst du"? In der Regel wird sie aber multifunktional eingesetzt. Wenn man die eigenen Worte unterstreichen will, wenn man die Aussagen des Gegenübers hinterfragen will, wenn eine Aussage ironisch gemeint ist ....

Wahrscheinlich wurde die Rebsorte Fiano in Italien schon in der Antike angebaut. Sie geriet lange in Vergessenheit und erlebte erst in den 1990er Jahren eine Renaissance. Seither erfreut sich der Fiano wachsender Beliebtheit. Für viele Weintrinker aber immer noch ein Bianco - Geheimtip!

Im Salento hat der Fiano ein neues Verbreitungsgebiet gefunden, das ihm große Erfolge beschert. Anders als in Kampanien, entfaltet die Sorte hier mehr Frische und eine bestechende mineralische Färbung.

### Anbaugebiet

Weinberge im Gebiet Taranto (Salento). Erziehungform: Guyot mit 6500 Stöcken/ha. Ertrag: 7500 kg/ha.

### Traubensorte

Fiano100%.

### Boden

Kalk-, lehm- und kieselhaltiger, tiefgründiger und trockener Boden.

### Herstellverfahren

Ernte der Fiano Trauben von Hand Anfang August. Danach Weißweinbereitung. Kurze Mazeration für 3-4 Stunden mit den Festteilen. 20-tägige Reingärung bei kontrollierter Temperatur von 14°C. Der Weißwein lagert in thermoklimatisierten Inoxbehältern bis zur sterilen Kaltabfüllung.

### Farbe

Strohgelb mit goldenen Reflexen.

### Bukett

Ausladendes Fruchtbukett. erinnert an Äpfel und Zitrusfrüchte.

### Geschmack

Trocken, strukturiert und weich. Mit einer feinen Säure und einer angenehmen Mineralität.

### Serviertemperatur

Servieren Sie den Weißwein bei 8-10°C.

### Lagerung

Wir empfehlen, den Mucchetto Fiano Puglia IGT jung zu trinken.

### Serviovorschlag

Der Mucchetto Fiano Puglia IGT passt ausgezeichnet zu Antipasti, Meeresfrüchtesalat, Risottos, Spaghetti mit Meeresfrüchten und Krustentiere. Auch ein schöner Bianco zu Fisch und Gemüse vom Grill.



### Sanctino Daten

Art-Nr: 1416  
 EAN: 8007880129502

Alkohol: 13,00% Volumen

Verschluss: SchraubverschlussAnbau: konventionell

Gründung: 1925  
 Flaschen: 12.800.000  
 Standort: San Felice Extra  
 (VR)

Besitzer: Familie Pasqua  
 Önologe: Carlo Olivari  
 Weinberge: 322 ha

