

JESCE

| | |
|---|---|
| Denominazione <i>Appellation</i> | Puglia IGP |
| Vitigni <i>Grape</i> | Fiano |
| Zona di produzione <i>Region</i> | Murgia – Puglia – Italia <i>Murgian Hills – Apulia – Italy</i> |
| Tipo di terreno <i>Soil type</i> | Argilloso <i>Clay soil</i> |
| Esposizione <i>Exposure</i> | Sud Ovest <i>South-West</i> |
| Altitudine <i>Elevation</i> | 400 m |
| Anno impianto <i>Year of implantation</i> | 2010 |
| Sistema di allevamento <i>Vine training</i> | Cordone speronato <i>Cordon trained</i> |
| Piante per ettaro <i>Vines/hectare</i> | 4000 |
| Resa per ettaro <i>Yield/hectare</i> | 10000 Kg |
| Vendemmia <i>Grape harvest</i> | Seconda decade di settembre <i>2nd decade of September</i> |
| Raccolta <i>Harvesting</i> | Meccanica <i>Mechanical</i> |
| Fermentazione alcolica <i>Alcoholic fermentation</i> | In acciaio <i>In steel tanks</i> |
| Affinamento <i>Aging</i> | In acciaio <i>In steel tanks</i> |
| Gradazione alcolica <i>Alcohol by volume</i> | 12% |
| pH | 3.38 |
| Acidità totale <i>Total acid (as Tartaric Acid)</i> | 5.6 g/L |
| Zuccheri riduttori <i>Reducing sugar</i> | 4 g/L |
| Estratto secco <i>Dry extract</i> | 28 g/L |
| Colore <i>Color</i> | Giallo paglierino con bagliori dorati <i>Straw yellow with golden glares</i> |
| Olfatto <i>Nose</i> | Fragranza di fiori bianchi con accenni di mela verde e litchi <i>Fragrant smell of white flowers with hints of green apple and lychees</i> |
| Palato <i>Palate</i> | Gusto rinfrescante e sapido <i>Refreshing and savory taste</i> |



**Organismo di controllo
autorizzato dal MiPAAF
IT BIO 012 Agricoltura Italia
Operatore Controllato n.
000172**