

MASSERIA DELLE STELLE



MASSERIA DELLE STELLE



FIANO

Puglia IGP

Nella tradizione pugliese la Masseria era la massima espressione di un'organizzazione economica legata alla grande proprietà fondiaria aristocratica e borghese. Nel tempo la Masseria è diventata un'icona, un luogo magico in cui rilassarsi e ritrovare il contatto con la natura. Da un'antica Masseria di proprietà di un socio delle Cantine Ermes si scorge, lontano dalla città e dal caos, un cielo stellato che lascia a bocca aperta chiunque: nasce così il nome Masseria delle Stelle.

REGIONE: PUGLIA, AREA DI MESAGNE

DENOMINAZIONE : PUGLIA IGP

VARIETÀ: FIANO

VOLUME ALCOLICO: 12,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°C



VINIFICAZIONE:

Il vino affina 4 mesi sulle fecce fini in vasche di acciaio e almeno 2 mesi in bottiglia prima di essere messo in commercio.

ABBINAMENTI:

Primi piatti a base di pesce, crostacei, gamberoni alla griglia.

COLORE:

Fiano dal colore giallo paglierino con rilessì verdognoli.

NASO:

Profumo intenso, dominato da agrumi e frutti tropicali, con note minerali ed una certa sapidità.

PACKAGING:

BT PER CASSA: 6

STRATI: 5

CARTONI PER STRATO: 20

CARTONI PER PALLET: 100

EAN BOTTIGLIA: 8033765253567

EAN CARTONE: 8033765253574

PALATO:

Al palato è equilibrato, fresco, con una buona acidità e lunghezza.



MASSERIA DELLE STELLE



MASSERIA DELLE STELLE



FIANO

Puglia IGP

In the Apulian tradition, the Masseria was the maximum expression of an economic organisation linked to the great aristocratic and bourgeois landed property. Over time, the Masseria has become an icon, a magical place in which to relax and reconnect with nature. From the old Masseria owned by a member of Cantine Ermes you can see, far from the city and the chaos, a starry sky that leaves anyone speechless: this is how the name Masseria delle Stelle was born.

REGION: PUGLIA, AREA DI MESAGNE

APPELLATION: PUGLIA IGP

VARIETAL: FIANO

ALCOHOL: 12,5%

SERVING TEMPERATURE: 8-10°C



FOOD PAIRINGS:

The wine ageing for 4 months on fine lees and 2 months in bottle before being released to the market.

FOOD PAIRINGS:

Excellent with fish starters, shellfish and grilled shimps.

COLOUR:

Fiano with yellow-green colour.

BOUQUET:

Intense aromas of citrus and tropical fruits, like melon and banana, some saltiness and mineral notes.

PACKAGING:

BT PER CASE: 6

LAYERS: 5

BOXES PER LAYERS: 20

BOXES PER PALLET: 100

BOTTLE EAN: 8033765253567

BOX EAN: 8033765253574

FLAVOUR:

On the palate it is balanced, fresh, with a good acidity and lingering finish.

