

**LEUKÒS**  
PAESTUM  
I.G.P.  
FIANO

**Vitigno:** Fiano 100%

**Tipologia:** Bianco

**Caratteristiche del terreno:**  
sabbioso - calcareo

**Forma di allevamento e densità:**  
guyot - 4000 piante ad ha

**Resa:** 70 q.li ad ha

**Periodo di vendemmia:** prima o  
seconda decade di settembre

**Vinificazione:** pressatura soffice  
delle uve appena diraspate,  
fermentazione a temperatura  
controllata in fermentini di acciaio  
inox

**Affinamento:** in barriques di  
rovere nuove di 1° passaggio per  
circa 3 mesi

**Alcool:** 13,5% VOL. **Temperatura  
di servizio:** 8°-10°C **Abbinamenti:**  
ideale abbinamento con piatti di  
pesce e crostacei

