



ACQUISTATO IL

Fiano Salento IGP BIO 2022

2022

Stile fresco, aromatico e pieno di personalità



Svinando®

Uva bianca originaria dell'Italia meridionale, in particolare della regione della Campania, il Fiano - negli ultimi vent'anni - è stato adottato anche dai viticoltori pugliesi, grazie alla sua buona adattabilità ai suoli e al clima decisamente mediterraneo della regione. Vitigno antico, la sua storia risale ai tempi dell'antica Roma. È noto soprattutto per la sua produzione di vini di qualità che offrono notevole complessità e un carattere distintivo. I Fiano di Puglia, in particolare, si distinguono per il loro stile fresco, aromatico e pieno di personalità. Cantina Sampietrana, in particolare, propone qui il suo Fiano Salento IGP, vino buono e che non nuoce all'ambiente, dato che è certificato BIO. Vendemmia a mano, l'ultima settimana di agosto, al termine della vinificazione il vino affina in bottiglia per almeno tre mesi prima di essere messo in commercio. Si abbina con piatti a base di pesce, carni bianche e verdure di stagione.

Più di mezzo secolo di storia! "Da sempre produciamo il vino direttamente nella nostra cantina, solo da uve provenienti dai nostri vigneti, in gran parte "alberelli" pugliesi di oltre 50 anni, curati e coltivati con amore e dedizione". Il massimo dell'autenticità, potremmo aggiungere, con un occhio attento alle cose che contano per davvero. Come le pratiche sostenibili in campagna, con percorsi di difesa integrata o biologica, e l'utilizzo di energie alternative in cantina. Tutto questo in una bella realtà sociale che si trova a San Pietro Vernotico, in provincia di Brindisi. I vini proposti sono il frutto della lavorazione di varietà autoctone, come il Negroamaro, il Primitivo e la Malvasia. Con loro anche l'antico Susumaniello, l'Aglianico, il Sangiovese, il Montepulciano, il Lambrusco, il Fiano e la Verdeca. Oltre agli "internazionali" Syrah, Cabernet, Merlot e Chardonnay che qui, nel cuore del nostro meridione, sanno dar vita a prodotti di grande piacevolezza e carattere.

La Vigna

Terreno Argilloso e calcareo

Esposizione Allevamento Cordone speronato

Densità imp. Il Vino

Tipologia Bianco Fermo

Provenienza Puglia

Uve 100% Fiano

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 2 anni

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce

Vinificazione Affinamento: in bottiglia per tre mesi

Sensazioni Da uve Fiano, coltivate in agricoltura biologica, nel massimo rispetto dell'ambiente e delle piante, preservando i sapori autentici della Puglia.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821