



ACQUISTATO IL

Verdeca Puglia IGT

2018

Una Verdeca intensa e affascinante



Svinando®

Un vino molto particolare. Verdeca in purezza ottenuta da una vendemmia svolta a fine settembre, quando le uve sono giunte a perfetto stato di maturazione. La vinificazione è molto particolare e può ricordare, per certi versi, quella di un vino rosso. Ha inizio, infatti, con una lunga macerazione sulle bucce che si protrae per circa 20 giorni. Poi, dopo la svinatura, il vino viene lasciato affinare in acciaio per un periodo di almeno sei mesi prima di essere imbottigliato e lasciato a riposare in cantina per altri tre. Il risultato non è il classico vino bianco beverino e scorrevole ma un vino importante e ricco. Lo si capisce già dall'aspetto. Nel calice, infatti, si presenta di un bel colore oro antico, con bagliori arancio. Al naso note di fiori di acacia, camomilla, garofano e sambuco. Poi ricordi di pesca sciroppata e the, su uno sfondo delicatamente speziato. In bocca è pieno e vellutato. Ben equilibrato da una piacevole freschezza, sapido e leggermente astringente.

Filippo Cassano è il proprietario della cantina Polvanera, una bella realtà pugliese che nel giro di pochi anni ha saputo imporsi sul mercato grazie alla qualità dei suoi vini. L'azienda può contare oggi su circa cento ettari di vigneto, prevalentemente coltivati ad alberello. Si coltivano tutte le varietà tipiche del territorio, a partire dal Primitivo, che è considerato il cavallo di battaglia dell'azienda, ma anche Fiano e Aglianico, oltre naturalmente alla Falanghina. Sostenitore dell'agricoltura biologica, Polvanera è considerato dai suoi colleghi un vero e proprio purista che utilizza solo le tecniche di lavorazione più semplici e tradizionali. Niente invecchiamenti in botte per non coprire i sentori migliori delle uve, con le bottiglie che vengono lasciate riposare a lungo all'interno della cantina scavata nella roccia, dove temperatura e umidità rimangono costanti durante tutto l'anno.

La Vigna

Terreno	Profondo chiaro limo argilloso
Esposizione	600 slm
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	4300 viti per h

Il Vino

Tipologia	Bianco Fermo Secco IGT
Provenienza	Puglia
Uve	Verdeca 100%

Gradazione 12,5% vol

Temp. Servizio 12°

Quando Berlo Subito

Abbinamento Formaggi light e salumi

Vinificazione VENDEMMIA: Raccolta meccaniche delle uve nella quarta settimana di settembre MACERAZIONE: 20 giorni di macerazione sulle bucce con processo di vinificazione in rosso AFFINAMENTO: 6 mesi in serbatoi di acciaio inox e 3 mesi in bottiglia

Sensazioni ASPETTO: Colore oro antico con bagliori arancio PROFUMO: Profumo inebriante di fiori di acacia, camomilla, garofano e sambuco, impreziosito da toni di pesca sciroppata e te, su sfondo delicatamente speziato GUSTO: Gusto pieno, vellutato, equilibrato da bella freschezza, netta sapidità e traccia di leggera astringenza.

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