ACQUISTATO IL .....

Fiano Puglia IGT Gazza Ladra 2012



Questa Gazza Ladra vi ruberà il cuore

Santa Lucia ci propone il suo Fiano, figlio della terra rossa e arida della Puglia. Bianco solare, trasmette il calore della sua terra nel bicchiere, presentandosi con toni fruttati ed un corpo morbido e avvolgente. Espressione di un territorio che ci sta conquistando, la Gazza Ladra vi 'ruberá' momenti fantastici quest'estate!

Situata nel cuore della DOC Castel del Monte, poco distante dall'omonimo maniero romanico del XIII secolo voluto da Federico II di Svevia, sulle assolate colline della Murgia barese, Santa Lucia è di proprietà della famiglia Perrone Capano dal 1628, quando "Marc'Antonio Perrone possedeva annui ducati 60 di fiscali feudali sopra Quarati" (l'antico nome di Corato, il comune in provincia di Bari dove hanno sede la cantina e i vigneti). Santa Lucia pratica l'agricoltura biologica dal 2009, e ha ufficialmente avviato il periodo di riconversione nel 2013. Nei 10 ettari di vigneto di proprietà, situati a circa 300 m s.l.m., si coltivano i vitigni tipici della Murgia, frutto di selezione massale: uva di troia, negro amaro e aleatico a bacca scura, fiano a bacca bianca. Nel Gazza Ladra (uccello che popola le colline delle Murge, ma anche omaggio all'opera di Gioacchino Rossini) convivono le due anime che da quattro secoli costituiscono l'identità della famiglia Perrone Capano, quella pugliese del cuore e delle origini, e quella napoletana, che arricchisce ogni sorso di questo Fiano assolutamente all'altezza dei cugini campani.

La Vigna

Terreno	Calcareo
Esposizione	NordEst, 250 m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5.500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Puglia
Uve	Fiano 100%
Gradazione	13,5% vol.
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	Ottimo per tutta l'estate, e anche per la prossima!
Abbinamento	Crostacei, frutti di mare, pietanze di pesce
Vinificazione	Raccolta ad inizio settembre in carrellino da 500 kg di uve integre, e pressature pneumatica soffice entro 30 minuti dal taglio. Chiarifica del mosto a freddo (8°) per 24 ore e fermentazione in acciaio inox da 30 hl a 18° con aggiunta di lieviti biologici selezionati. Affinamento con sospensione meccanica dei lieviti in cemento vetrificato per 6 mesi circa. Imbottigliamento ad aprile successivo alla vendemmia
Sensazioni	Colore giallo paglierino intenso e brillante, naso fruttato, con note di pera, e un accenno floreale. Bocca piuttosto morbida, equilibrata, di buona freschezza e sapidità

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821