ACQUISTATO IL .....

Bombino Bianco Puglia IGT 2014



Buonissimo, in Primis

Il Bombino Bianco prende il nome dall'omonimo vitigno diffuso nel nostro Sud, specialmente in Puglia. Un tempo, vista la notevole produttività, era noto anche come straccia cambiale, o pagadebit. Con i suoi profumi delicati di frutta bianca e l'assaggio snello ma di ottima struttura e acidità forse non paga i debiti ma è proprio squisito!

Casa Primis nasce nel 2003 in Puglia a Stornarella (FG), grazie alla passione di due amici, Nicola Selano e Gianni Mauriello, rispettivamente agronomo ed enotecnico. PRIMIS, un termine che vuole rimandare al concetto di "primordiale", come deve essere nelle intenzioni dell'azienda l'approccio alla vite e al vino: semplice e naturale. La filosofia aziendale è basata sulla produzione di vini varietali in purezza ottenuti da uve coltivate esclusivamente nei 26 ettari di proprietà, impiantati e condotti con le più moderne tecniche viticole, facendo però tesoro della conoscenza del territorio e dell'esperienza dei "vecchi" della zona, che magari hanno già sulle spalle 40 o più vendemmie. Lo stile dei vini privilegia la piacevolezza e la facilità di beva. Si coltivano varietà sia locali che internazionali: bombino bianco, greco, fiano, chardonnay, sauvignon e vermentino a bacca bianca; ciliegiolo, nero di troia, negroamaro, primitivo, aglianico, petit verdot e syrah a bacca scura. Le bottiglie prodotte sono 130.000 all'anno.

La Vigna

Terreno	Calcareo-argilloso
Esposizione	Nord-sud, 280 m s.l.m.
Allevamento	Spalliera a cordone speronato
Densità imp.	4.500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Puglia
Uve	Bombino bianco 100%
Gradazione	12% vol.
Temp. Servizio	10-12°
Quando Berlo	Oggi - 1 anno
Abbinamento	Antipasti, primi piatti con sughi poco strutturati, pesce in tutte le preparazioni, carni bianche
Vinificazione	Dopo la pigiatura e la pressatura delle uve, il mosto viene fatto decantare naturalmente a freddo. La parte limpida viene fatta fermentare ad una temperatura controllata di 15-18°C. Dopo un breve periodo di delestage su fecce fini il vino viene fatto maturare per due mesi in acciaio e preparato per l'imbottigliamento
Sensazioni	Colore giallo paglierino con riflessi verdolini; al naso piacevoli toni di frutta bianca; bocca snella ma di buona struttura, vena acida invitante e finale sapido

© 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