ACQUISTATO IL .....

"1932" Fiano Salento IGT 2025 2025



L'alternativa elegante e fresca

La zona di Manduria, nella provincia di Taranto, è nota soprattutto per i suoi rossi intensi, come il Primitivo. Ma qui il Fiano qui si distingue come un'alternativa elegante e fresca. Ci troviamo nel cuore del Salento, dove il clima può essere considerato molto caldo anche grazie a una forte esposizione al sole. Per fortuna la relativa vicinanza al mare, crea le condizioni perfette per la viticoltura. I terreni, calcarei e argillosi, ricchi di minerali, donano ai vini un'ottima struttura e un'elegante freschezza. Proposto qui dalla storica cantina Produttori di Manduria, il Fiano Salento IGT 1932 è un bianco di grande piacevolezza. 100% Fiano, questo vitigno, pur essendo originario della Campania, ha trovato in Puglia terreno "fertile" per esprimere al meglio le sue qualità. La fermentazione avviene a temperatura controllata e, al termine della trasformazione, l'affinamento avviene in serbatoi di acciaio. Segue l'imbottigliamento e un ulteriore periodo di riposo in cantina prima della commercializzazione. Colore giallo paglierino chiaro, luminoso e invitante, al naso si scopre un bouquet intenso e complesso, con note di pesca dolce e agrumi che si fondono a sentori floreali delicati. In bocca è piacevolmente setoso e ben strutturato, con un bel equilibrio tra la dolcezza della pesca bianca e la freschezza degli agrumi. Chiude infine in modo armonioso e pulito. Perfetto come aperitivo, il Fiano Salento IGT 1932 si abbina bene a piatti di pesce, soprattutto crudi di mare, carpacci di pesce, crostacei e molluschi.

Produttori di Manduria è la più antica cooperativa ancora attiva di Puglia. L'azienda può oggi contare su ben 900 ettari di vigneto, principalmente coltivati a Primitivo, per lo più condotti con il tradizionale sistema ad alberello. Vi operano oltre 400 piccoli artigiani-vignaioli che, grazie alla loro profonda conoscenza di questo antico vitigno, si sono conquistati sul campo la menzione di "Maestri in Primitivo". Nel 2018, la cantina ha ottenuto, prima in Italia con altre 8 pioniere, la certificazione di "Azienda Sostenibile". Negli anni non sono mancati i riconoscimenti, nazionali e internazionali, ricevuti dai vini dell'azienda. La qualità dei loro prodotti, del resto, è un dato oggettivo.

La Vigna

Terreno	
Esposizione	
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	120

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Puglia
Uve	100% Fiano
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Fermentazioni a temperatura controllata (18°C). Affinamento in acciaio ein bottiglia.
Sensazioni	Colore: giallo paglierino chiaro. Profumo: bouquet intenso e complesso. Sentori di pesca dolce mescolati a caratteri di agrumi, accompagnati da piacevoli note floreali. Sapore: palato stratificato, setoso, con sentori di pesca bianca e agrumi gialli, bel bilanciato da note minerali in chiusura.

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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821