ACQUISTATO IL .....

# "Centoare" Chardonnay Puglia IGP 2025 2025

## Fresco, fruttato e piacevolmente tipico




Si chiama Centoare ed è uno dei buoni prodotti proposti da Cantina Sampietrana. Chardonnay Puglia IGP, è un bianco fresco e fruttato nel quale è facile distinguere tutte le caratteristiche migliori del vitigno di origine borgognona. Vinificazione accurata in acciaio, il vino affina, sempre in acciaio, per alcuni mesi prima di incontrare la bottiglia. Tutto è fatto nel pieno rispetto della materia prima di partenza. Solo così è possibile ottenere un vino caratterizzato da un bel colore giallo paglierino, con profumi intensi che richiamano la frutta fresca e fiori. In bocca è piacevolmente grasso, ma ben bilanciato da un gusto fresco e persistente. Ottimo vino da tutto pasto. In tavola non ha problemi ad accompagnare primi e secondi piatti saporiti, di pesce preferibilmente, ma anche torte di verdura, formaggi freschi e di breve stagionatura. Un vino sicuramente in grado di mettere d'accordo davvero tutti, appassionati ed esperti.

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** | Vino bianco fermo |
| **Provenienza** | Puglia |
| **Uve** | 100% Chardonnay |
| **Gradazione** | 13% vol |
| **Temp. Servizio** | 12 gradi |
| **Quando Berlo** | entro 2 anni |
| **Abbinamento** | Aperitivo, Menu di pesce |
| **Vinificazione** | |
| **Sensazioni** | Da uve Chardonnay, un colore giallo paglierino, con primufi intensi di frutta fresca e fiori, dal gusto fresco, equilibrato e persistente. |

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