ACQUISTATO IL .....

Fiano Salento IGP BIO 2022 2022

Stile fresco, aromatico e pieno di personalità



Uva bianca originaria dell'Italia meridionale, in particolare della regione della Campania, il Fiano - negli ultimi vent'anni anni - è stato adottato anche dai viticoltori pugliesi, grazie alla sua buona adattabilità ai suoli e al clima decisamente mediterraneo della regione. Vitigno antico, la sua storia risale ai tempi dell'antica Roma. E' noto soprattutto per la sua produzione di vini di qualità che offrono notevole complessità e un carattere distintivo. I Fiano di Puglia, in particolare, si distinguono per il loro stile fresco, aromatico e pieno di personalità. Cantina Sampietrana, in particolare, propone qui il suo Fiano Salento IGP, vino buono e che non nuoce all'ambiente, dato che è certificato BIO. Vendemmia a mano, l'ultima settimana di agosto, al termine della vinificazione il vino affina in bottiglia per almeno tre mesi prima di essere messo in commercio. Si abbina con piatti a base di pesce, carni bianche e verdure di stagione.

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% Fiano
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Affinamento: in bottiglia per tre mesi
Sensazioni	Da uve Fiano, coltivate in agricoltura biologica, nel massimo rispetto dell'ambiente e delle piante, preservando i sapori autentici della Puglia.

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