ACQUISTATO IL .....

"M'amo" Malvasia Moscato Puglia IGP 2024 2024

Secco, fresco e persistente



Dobbiamo prendere atto che un buon calice di vino bianco, specie se fatto bene come questo, è sempre un buon diversivo dallo stress della vita. E quando poi il vino in questione è questo M'amo di Cantina Sampietrana, Puglia IGP prodotto a partire da parti uguali di Malvasia e Moscato, la regola è - se possibile - ancora più vera. Vendemmia manuale nella seconda e terza decade di agosto, le uve vengono sottoposte a una vinificazione in bianco a temperatura controllata. Solo acciaio, ovviamente, per limitare al massimo ogni sovrastruttura e valorizzare quanto più possibile il buon frutto di partenza. Colore giallo paglierino brillante, al naso rivela un aroma floreale e fruttato, con note di ananas, pera acerba e melone. In bocca è gradevolmente secco, fresco e persistente. Ideale fin dal momento dell'aperitivo, a tavola accompagna carni bianche, verdure grigliate, formaggi freschi. Ottimo con piatti di pesce, in particolare tonno fresco e crostacei.

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	Spalliera
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Puglia
Uve	50% Malvasia 50% Moscato
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menu di pesce
Vinificazione	
Sensazioni	Da selezionate uve Malvasia e Moscato, vinificate a temperatura controllata, un vino dal colore giallo paglierino brillante, un aroma floreali con note di ananas, pera acerba e melone. Sapore secco, piacevolmente fresco e persistente. Ideale come aperitivo, in abbinamento con carni bianche, verdure grigliate, formaggi freschi ottimo con piatti di pesce, in particolare tonno fresco e crostacei

© 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