ACQUISTATO IL .....

## Verdeca Salento IGP BIO 2023 2023




### La Vigna

**Terreno** Argilloso e calcareo

**Esposizione**

**Allevamento**

**Densità imp.**

### Il Vino

**Tipologia** Vino bianco fermo

**Provenienza** Puglia

**Uve** 100% Verdeca

**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 Verdeca, coltivate in agricoltura biologica, nel massimo rispetto dell'ambiente e delle piante, preservando i sapori autentici della Puglia.

## Buona acidità e piacevole mineralità

La Verdeca è uno dei tanti vitigni bianchi e autoctoni della Puglia. E' addirittura considerato uno dei vitigni più importanti e distintivi della regione. Buona parte del suo successo deriva dal perfetto adattamento di questa uva al clima caldo e secco della regione e dalla sua buona resistenza alle malattie. Quest'ultima caratteristica, in particolare, fa sì che la Verdeca sia perfetta anche per tecniche di viticoltura bio, con limitati interventi dell'uomo e senza l'impiego di alcun prodotto di sintesi. Vino bianco fresco e aromatico, questo Salento IGP di Cantina Sampietrana offre una buona acidità e una piacevole mineralità, oltre a un colore giallo paglierino brillante e un profilo gustativo caratterizzato da note di agrumi, fiori bianchi, pesca e erbe aromatiche. Ottimo fin dal momento dell'aperitivo, questa Verdeca Bio è la bottiglia da stappare tra amici. Una frittura, per esempio, o una grigliata di pesce all'aperto sembreranno ancora più buone e gustose. Provare... Per credere (come recitava il vecchio adagio televisivo).

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.

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