ACQUISTATO IL .....

"Jento" Bianco Vivace Puglia IGP 2024 2024

Piacevolmente giovane

Jento è un vino bianco vivace, Puglia IGP, proposto qui dalla bella azienda tarantina Giustini. Jento... o meglio il "vento", agita, scuote, movimenta e senza fare discriminazioni tocca ogni cosa che incontra lungo il suo percorso. Così fa questo bianco vivace, frutto di una lavorazione di uve Malvasia. Ma procediamo con ordine. Le uve, raccolte nell'ultima decade di settembre, dopo aver avuto tutto il tempo di arricchirsi di aromi e profumi, vengono presto portate in cantina per essere lavorate con cura e nel pieno rispetto della loro delicata aromaticità naturale. Al termine della prima fermentazione, il vino viene sottoposto a una seconda seconda e naturale fermentazione in cisterne di acciaio, dove acquisisce la sua leggera vena frizzante. Segue un periodo di affinamento, sempre in acciaio, che precede l'imbottigliamento. Nel calice si scopre un vino piacevolmente giovane, caratterizzato da un colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso le note che si percepiscono sono quelle fragranti tipiche della Malvasia. Un delicato bouquet che giunge al naso grazie anche alla delicata vivacità del vino. In bocca, invece, si scopre un vino fresco e armonioso, caratterizzato da un finale morbido e lungo. E' il vino giusto da stappare per rendere più piacevole ogni aperitivo. Ottimo per accompagnare anche gli antipasti freddi, i primi delicati e soprattutto le zuppe a base di pesce.

Vino: una questione di famiglia. Almeno per i Papadopoli, produttori pugliesi, giustamente orgogliosi delle loro origini. L'azienda si trova in una terra di mezzo, tra il mare di Taranto e le alture della Valle d'Itria. Qui si trova San Giorgio, un piccolo paese che rientra nell'area della DOC Primitivo di Manduria. Ed è proprio qui, da ben quattro generazioni, che la famiglia si tramanda di padre in figlio tradizioni, esperienza e passione per il vino. Il seme viene piantato nel 1991 quando Giuseppe Papadopoli, dopo aver trascorso anni a gestire i vigneti di alcune tra le aziende più produttive nella zona, sente che il mercato del vino Pugliese sta cambiando. Vengono così acquistati i primi ettari di proprietà, segnando un punto di svolta. Il nome scelto è quello della contrada dei primi vigneti, Giustini appunto. Da lì in avanti, di etichetta in etichetta, si successo in successo, l'attività della bella azienda tarantina non ha mai avuto una battuta di arresto. E i buoni vini oggi proposti, sono lì a dimostrarlo.

La Vigna

Terreno	Medio impasto con buona percentuale di argilla
Esposizione	Nord Sud
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4000

Il Vino

Tipologia	Vino bianco frizzante
Provenienza	Puglia
Uve	Malvasia 100%
Gradazione	11% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	Entro 2 anni
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	Dopo la prima fermentazione, il vino è pronto per la seconda in autoclave a temperatura e pressione controllate, attivata dell'aggiunta di lieviti selezionati e zuccheri.
Sensazioni	Colore giallo paglierino arricchito di una spuma vivace e di un perlage sottile. Al naso intenso e fruttato, al palato fresco, armonioso e con una piacevole nota morbida. Perfetto come aperitivo nei momenti di convivialità.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821