



ACQUISTATO IL

"Pietrabianca" Castel del Monte DOC BIO 2024

2024

Il Biologico pugliese



Svinando

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Puglia

Uve Chardonnay, Fiano

Gradazione 13,5% vol

Temp. Servizio 14 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Menù di pesce

Vinificazione

Sensazioni

Pietrabianca si presenta di un colore giallo brillante con riflessi verdolini. Al naso dona note tropicali di ananas e litchi unite a sentori di fiori d'arancio e pesco; completano il complesso bouquet sensazioni fresche e agrumate accompagnate da aromi di nocciola e vaniglia. Al palato è vibrante, con buona freschezza e struttura. Piacevolmente saporito il finale. Un vino capace di esprimersi oggi come negli anni a venire.

La DOC Castel del Monte è una delle più prestigiose della Puglia che si estende per circa 1.500 ettari, tra le province di Bari, Barletta-Andria-Trani e Foggia. Qui il territorio è caratterizzato da un clima mediterraneo, con estati calde e inverni miti, e da terreni argilloso-calcarei, che conferiscono ai vini una particolare struttura e mineralità. Qui Tormaresca produce Pietrabianca, bianco da uve Chardonnay (90%) e Fiano (10%), coltivate in regime biologico nella Tenuta Bocca di Lupo, nel comune di Minervino Murge, in provincia di Bari. Le uve Chardonnay vengono raccolte a mano e vinificate in acciaio a temperatura controllata. Il Fiano, invece, viene fermentato separatamente, sempre in acciaio, per esaltarne le note di freschezza e acidità. Al termine della trasformazione le due parti vengono assemblate e a quel punto segue un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia di 6 mesi prima della definitiva messa in commercio. Pietrabianca si presenta di un colore giallo brillante con riflessi verdolini. Al naso stupisce con le sue note tropicali, di ananas e litchi, unite a sentori di fiori d'arancio e pesco. Completano il complesso bouquet sensazioni fresche e agrumate e richiami di nocciola e vaniglia. In bocca è vibrante, dotato di una buona freschezza e grande struttura. Il fine è piacevolmente saporito. Buono oggi, questo bianco ha un discreto potenziale di invecchiamento. Bianco versatile, si abbina bene a una vasta gamma di piatti. Perfetto con antipasti di pesce, carni bianche e piatti di mare.

Tormaresca: grandi vini da vitigni autoctoni pugliesi. La passione, il coraggio e la fiducia nell'enorme potenziale qualitativo della Puglia sono gli elementi che hanno spinto gli Antinori a investire in questa regione, in particolare nelle zone di Castel del Monte e del Salento. La maggior parte dei vigneti è coltivata con uve tradizionali, alcune delle quali risalenti alla civiltà della Magna Grecia, e fortemente radicate nel territorio: il Primitivo, il Negroamaro, il Fiano pugliese, l'Aglianico, il Nero di Troia e il Moscato Reale. L'azienda Tormaresca è costituita da due tenute situate nelle aree più vocate alla tradizione vitivinicola della regione: Tenuta Bocca di Lupo, nella DOC Castel del Monte, immersa nella selvaggia murgia barese, e Masseria Maime, nella zona del Salento, il cuore pulsante 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