ACQUISTATO IL .....

"Pietrabianca" Castel del Monte DOC BIO 2024 2024



Il Biologico pugliese

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 sapido. 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.

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 sapido il finale. Un vino capace di esprimersi oggi come negli anni a venire.

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