



ACQUISTATO IL .....

"Pietrabilanca" Castel del Monte DOC BIO 2024

2024

## Il Biologico pugliese



*Svinando*

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 Pietrabilanca, 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. Pietrabilanca 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

Pietrabilanca 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