ACQUISTATO IL .....

"Ora" Fiano Terra d'Otranto DOC 2022 2022



Anima del Salento

Un Fiano che conquista con la sua freschezza. Questo è Ora, Terra d'Otranto DOC, prodotto da Cantina Menhir a Minervino di Lecce. Qui i terreni sono franco-sabbiosi e ricchi di roccia calcarea. Un terroir ideale per il Fiano. Personalità elegante e carattere mediterraneo, le uve utilizzate per Ora provengono da vigneti con un'età media di 10 anni. La vendemmia è manuale ed è subito seguita da una criomacerazione di 4 ore che esalta i profumi varietali dell'uva. La fermentazione, poi, avviene in acciaio, preservando la freschezza e la fragranza del vino. Nel calice Ora si presenta di un bel colore giallo paglierino luminoso che cattura subito l'attenzione. Al naso, il bouquet è ampio, con note floreali e fruttate, richiami di scorza di mandarino e pompelmo, mandorle ed erbe aromatiche come timo e rosmarino. In bocca è fresco e avvolgente, con una bella acidità che dona equilibrio e persistenza. Il finale è lungo e minerale, con un tocco di pepe bianco. Perfetto per accompagnare piatti di pesce, crostacei, verdure grigliate e formaggi freschi. Da provare con le mezze maniche condite con pesce spada e capperi, o abbinato ad un rombo con patate.

Menhir nasce nei primi anni 2000 dal sogno di Gaetano Marangelli, un imprenditore agricolo pugliese con una passione per la sua terra e i vitigni autoctoni della sua terra. Da un piccolo progetto aziendale, nel giro di "relativamente" pochi anni, Menhir si è trasformata in una realtà vitivinicola di riferimento, con una produzione di oltre un milione di bottiglie che portano il nome della Puglia nel mondo. Il cuore pulsante di Menhir sono i vitigni autoctoni pugliesi, come Negroamaro, Primitivo, Susumaniello e Malvasia Nerai, coltivati con rispetto per la terra e secondo i principi della sostenibilità. Menhir si ispira alla tradizione vitivinicola della Puglia, reinterpretandola in chiave moderna e innovativa. L'azienda, infatti, investe in tecnologie all'avanguardia e in pratiche agricole sostenibili per ottenere vini di altissima qualità che rispecchiano il terroir unico della regione.

La Vigna

Terreno	franco-sabbioso su roccia calcarea
Esposizione	Sud Est
Allevamento	spalliera
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Puglia
Uve	Fiano 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	le uve pigiate sono sottoposte a criomacerazione a 10 °C per 4 ore. Successivamente il 20 % del mosto viene fatto fermentare in Tonneaux nuove alla temperatura di 18 – 20 °C, mentre il rimanente 80% del mosto fermenta in acciaio a 14 – 16 °C.
Sensazioni	Un sorso di bella avvolgenza dove si riconoscono gli aromi prima sentiti, una incisiva freschezza ben bilanciata da una dosata morbidezza.

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