



ACQUISTATO IL

"Sale" Fiano e Malvasia Bianca Salento IGT 2024

2024

Freschezza mediterranea



Nasce in Salento, nel cuore della Puglia. Si chiama Sale, IGT Salento, ed è frutto di una lavorazione di uve Fiano e Malvasia Bianca. Vino fresco e fragrante prodotto dalla Cantina Menhir. Un vino intrigante e capace di conquistare il palato di semplici appassionati e di esigenti esperti. Fiano e Malvasia provengono da vigneti che godono di condizioni ideali, con terreni di medio impasto argilloso e un clima caldo e mediterraneo, mitigato quel tanto che basta dalla brezza marina. Nascono così uve di alta qualità, ricche di profumi e sapori. Dopo la vendemmia, effettuata in epoche diverse per le due varietà (Fiano a fine agosto, Malvasia a inizio settembre), la vinificazione prevede una macerazione pre-fermentativa a freddo e una fermentazione a temperatura controllata in acciaio. Il vino affina poi sulle fecce fini per alcuni mesi, completando il suo processo di evoluzione. Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso, Sale è un'esplosione di aromi fruttati di mango, melone e pesca. Poi sentori di fiori bianchi e note di mandorla. In bocca è fresco e sapido, con una bella struttura e un finale persistente. Ottimo come aperitivo, accompagna bene antipasti di pesce crudo e formaggi freschi. Da provare anche con piatti etnici come il cous cous.

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 calcareo-argilloso

Esposizione Sud Est

Allevamento spalliera

Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Puglia

Uve fiano 50%, malvasia bianca 50%

Gradazione 12,5% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 2 anni

Abbinamento Aperitivo, Menù di pesce

Vinificazione macerazione pre-fermentativa a 10 °C per 6 ore, fermentazione a temperatura controllata a 14°C per 20 giorni in vasche di acciaio

Sensazioni in bocca è sapido ed equilibrato. Finale di lunga persistenza con ricordi di mandorla.

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 Impres