ACQUISTATO IL .....

# "Apulo" Fiano Salento IGT 2024 2024

## Tutto il buono del migliore Fiano pugliese




Non puoi dire di conoscere veramente la Puglia se prima non assaggi il principe dei suoi vitigni a bacca bianca. Stiamo parlando del Fiano, uva generosa e antica capace di dar vita a vini di grande piacevolezza e versatilità. Ne è un bel esempio questo bianco proposto da Masseria Altemura. Nel calice si presenta di un bel colore giallo paglierino intenso che fa subito venire in mente il sole della Puglia e il calore delle sue lunghe estati. Al naso svela piacevoli note di frutta a polpa gialla e fiori bianchi. Un bouquet semplice e piacevole che invita immediatamente al sorso. In bocca, poi, si scopre un vino in perfetto equilibrio tra intensità, freschezza e mineralità. Un vino di buon corpo, non eccessivo, dove si ritrovano le note di frutta fresca e di fiori percepiti al naso. Mettiamolo alla prova con la classica frittura di pesce. Ne saremo conquistati.

Scrivi Masseria Altemura, leggi famiglia Zonin. Siamo nel cuore della Puglia, a metà strada tra il Mar Ionio e l'Adriatico. Un luogo unico, dove la natura dà il meglio di sé, grazie a condizioni climatiche estremamente favorevoli. Tanta luce, fresche brezze e un terreno in cui dominano le bianche rocce calcaree e la rossa terra salentina. Oltre 270 gli ettari di proprietà, di cui 130 a vigneto e 40 a oliveto, in un unico corpo, restaurato nel totale rispetto dell'ambiente e dell'architettura originaria. Là dove un tempo crescevano antichi vigneti ad alberello, oggi si trovano moderni appezzamenti delle migliori varietà autoctone. I nuovi impianti, realizzati a partire dall'anno 2000, beneficiano di una filosofia pienamente ecosostenibile.

### La Vigna

| | |
|---|---|
| **Terreno** | 70% di rocce calcaree miste ad un 30% di argille rosse sottili. |
| **Esposizione** | Sud-Est, 100m s.l.m. |
| **Allevamento** | Guyot |
| **Densità imp.** | 5.000 ceppi per ettaro |

### Il Vino

| | |
|---|---|
| **Tipologia** | Vino bianco fermo |
| **Provenienza** | Puglia |
| **Uve** | Fiano 100% |
| **Gradazione** | 12,5% vol |
| **Temp. Servizio** | 12° |
| **Quando Berlo** | Entro 2 anni |
| **Abbinamento** | Pasta alle vongole |
| **Vinificazione** | Le uve vengono sottoposte ad una pressatura soffice e successivamente ad una fermentazione di 5/6 giorni ad una temperatura di 17 °C. Il vino affina per circa 3 mesi in acciaio e per un periodo ulteriore in bottiglia. |
| **Sensazioni** | Colore: giallo paglierino brillante, dai lievi riflessi verdognoli. profumo: ampio bouquet che apre su note di pesca, pompelmo e scorza di limone, seguite da sentori di fiori d'arancio, gelsomino e melissa. sapore: sorso di grande piacevolezza, vivacità, freschezza ed intensità aromatica. Tornano, in perfetta continuità, le note fruttate e floreali percepite al naso. |

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