



ACQUISTATO IL

"Apulo" Fiano Salento IGT 2024

2024

Tutto il buono del migliore Fiano pugliese



Svinando

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