ACQUISTATO IL .....

"Gelso Bianco" Fiano Minutolo Puglia IGT 2023 2023

Un grande bianco del territorio da vitigno autoctono

Quando hai la fortuna di nascere in un territorio ricco di uve autoctone, è un vero delitto non sfruttarli a pieno. Non è questo un rischio che vogliono correre quelli di Podere 29 che della ricchezza del patrimonio di vitigni pugliesi fanno un vanto da portare nel mondo. Così da uve Minutolo in purezza, raccolte nella prima settimana di settembre e lavorate con la tecnica della criomacerazione per preservarne la freschezza e gli aromi, nasce il Gelso Bianco. Un vino fresco e luminoso già del colore che si caratterizza per una nota di miele. Al naso presenta un ampio ventaglio di profumi, dove domina la frutta a polpa bianca e i sentori più tipicamente tropicali. In bocca, poi, si scopre un vino piacevolmente complesso, con struttura, acidità e ricchezza aromatica ben bilanciate tra loro. Un bianco che non svanisce immediatamente dopo aver bevuto ma che persiste e che invita a servirci un altro calice.

Siamo in Puglia. Tra Foggia, Cerignola e Margherita di Savoia, si trova Podere 29. A Borgo Tressanti, per la precisione. Qui il panorama è molto particolare. Siamo nel cuore del Tavoliere delle Puglie e i campi, ordinatamente divisi da stradine bianche e muri in pietra, sono perfettamente pianeggianti. Podere 29 è un'azienda famigliare che ha fatto del rispetto per l'ambiente e la valorizzazione del patrimonio di uve autoctone un vero vanto. 95 mila bottiglie in totale, prodotte da un unico appezzamento di 20 ettari, a cui si aggiunge un vigneto di circa un ettari che si trova, non lontano, sulla costa. Tutte le etichette proposte da Podere 29 sono certificate biologiche. Un valore aggiunto importante per chi è alla ricerca di vini buoni, sani e rispettosi della natura.

La Vigna

Terreno	Franco - Argilloso
Esposizione	10 m s.lm.
Allevamento	Spalliera cordone speronato
Densità imp.	4500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Puglia
Uve	100 % Minutolo
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	Pronto
Abbinamento	Crostacei primi di mare
Vinificazione	Crio macerazione delle uve - fermentazione - 3 mesi acciaio
Sensazioni	Dal bel colore giallo paglierino intenso e miele esprime al naso profumi intensi dove a dominare sono i ricordi di fiori frutta a polpa bianca con sentori tropicali. In bocca evidenzia una “professione tridimensionale” grazie a struttura, acidità e ricchezza aromatica che esaltano ampiezza, lunghezza e profondità.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d’Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821