



ACQUISTATO IL

"Vespre" Fiano Salento IGT 2024

2024

Il bianco che sa di Salento



Fiano in purezza. Come da abitudine per Schola Sarmenti, al centro di tutto c'è la valorizzazione dell'immenso patrimonio di vitigni autoctoni del Salento. Vinificati in modo semplice ma accurato, senza ricorrere all'uso del legno ma valorizzando tutto il buono del frutto di partenza con una lavorazione accurata e un attento controllo delle temperature. Per produrre questo bianco, il processo inizia con un'accurata cernita dei grappoli migliori, raccolti a mano e delicatamente riposti in piccole cassette areate per preservarne l'integrità. Poi, una volta in cantina, le uve vengono ulteriormente selezionate su di un moderno tavolo di cernita e avviate alla vinificazione. Colore giallo paglierino intenso, al naso è facile riconoscere le note tipiche del varietale. Dai fiori di acacia all'immane aroma di nocciole tostate. In bocca, invece, si rivela un vino piacevolmente fresco, con accenni di note minerali e un finale sapido e piacevolmente lungo. Perfetto per un tradizionale abbinamento con un antipasto di mare o un primo saporito come uno spaghettono al pomodoro. Ma ha la stoffa per osare anche di più. Per i più audaci, l'abbinamento fuori dagli schemi è con un bel secondo piatto a base di carne bianca.

La tutela del territorio, delle sue bellezze e ricchezze. Delle tradizioni che hanno origine lontano nel tempo. Della tradizionale forma di allevamento ad alberello, così faticosa da lavorare ma capace di regalare vini dal carattere unico. Degli antichi muretti a secco che da secoli delimitano i campi e le viti che affondano le loro radici in un suolo di colore rosso, ricco di preziosi micro elementi. Tutto questo è Schola Sarmenti, una bella azienda pugliese, fondata nel 1999. Siamo nel Salento, e più precisamente a Nardò. Terra di grandi vini da vitigni autoctoni quali il Fiano, il Negroamaro, il Primitivo e il Susumaniello. Varietà antiche, coltivate come un tempo, e raccolte rigorosamente a mano. Poi è la scienza enologica, la dedizione e la passione di chi lavora a fare il resto. Ed è per tutto questo che oggi Schola Sarmenti può essere considerata, a ragione, una delle realtà più interessanti del panorama enologico Pugliese.

La Vigna	
Terreno	calcareo - argilloso
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4000
Il Vino	
Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Puglia
Uve	FIANO 100%
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Vinificazione in acciaio a temperatura controllata.
Sensazioni	Al naso fiori bianchi come iris, fresa e mimosa con toni rotondi ed equilibrati. Al gusto un' astringenza molto lieve, gradevole, con un finale molto lungo e coinvolgente.

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

customer.service@svinando.com - 011-19467821