ACQUISTATO IL .....

"Alice" Verdeca Salento IGT 2025 2025



Un grande bianco di carattere

Non è un caso che sulla bella etichetta di questo vino fa bella mostra di sé l'immagine di un pesce. Un'alice ovviamente. Raramente, infatti, capita di incontrare un bianco come questo, con corpo e carattere da vendere. Perfetto per accompagnare, con soddisfazione, piatti saporiti a base di pesce. Zuppe, guazzetti e fritture ci vanno a nozze. Ma anche succulenti pesci alla griglia o raffinati piatti a base di crostacei. Insomma. Qui, il limite, è solo la nostra fantasia. Il vino in questione è il Salento IGT Verdeca, proposto dalla cantina Produttori di Manduria. Nel calice colpisce per il suo bel colore giallo paglierino carico. Un colore che, sarà solo suggestione, ricorda tanto quello del sole di Puglia. Al naso, invece, rivela sorprendenti note di fiori bianchi che si fondono con note agrumate e fruttate, che ricordano la pera e l'ananas. In bocca è avvolgente, ma allo stesso tempo fresco e minerale. Un vino da stappare con fiducia mentre il pesce sta cuocendo. Dall'aperitivo al fine pasto, non sarà necessario cambiare bicchieri.

Produttori di Manduria è la più antica cooperativa ancora attiva di Puglia. L'azienda può oggi contare su ben 900 ettari di vigneto, principalmente coltivati a Primitivo, per lo più condotti con il tradizionale sistema ad alberello. Vi operano oltre 400 piccoli artigiani-vignaioli che, grazie alla loro profonda conoscenza di questo antico vitigno, si sono conquistati sul campo la menzione di "Maestri in Primitivo". Nel 2018, la cantina ha ottenuto, prima in Italia con altre 8 pioniere, la certificazione di "Azienda Sostenibile". Negli anni non sono mancati i riconoscimenti, nazionali e internazionali, ricevuti dai vini dell'azienda. La qualità dei loro prodotti, del resto, è un dato oggettivo.

La Vigna

Terreno	Calcareo, medio impasto
Esposizione Allevamento	Spalliera
Densità imp.	4000

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Puglia
Uve	Verdeca 100%
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Branzino al forno con patate al limone, carpaccio di orata
Vinificazione	Vinificazione: in bianco con termocondizionamento del processo fermentativo a 18°
Sensazioni	Colore: giallo dorato luminoso. Profumo: deliziosi profumi di biancospino e acacia, cedro e pompelmo giallo affiancano note minerali e saline. Persistente e piacevole not floreale nel finale. Sapore: fresco e sapido al palato con ritorno agrumato. Buona persistenza.

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