



ACQUISTATO IL

"Zin" Fiano Salento IGT 2025

2025

Da vigneti di oltre 20 anni



Svinando

Zin non è un semplice Fiano pugliese. Zin, Salento IGT della cantina Produttori di Manduria, è il frutto della vinificazione di uve raccolte in vigneti storici, con piante di oltre 20 anni. Vitigni che hanno goduto, e ancora godono, del clima caldo e soleggiato della bella Puglia e che affondano le proprie radici in suoli ricchi di calcare e di tufo. Vendemmia a metà settembre, la vinificazione è semplice e diretta. In bianco, ovviamente, con un rigoroso controllo delle temperature di fermentazione, per garantire la perfetta estrazione di tutti i profumi più fini. Nel bicchiere si presenta di un bel colore giallo paglierino, con riflessi verdolini. Al naso rivela un intenso bouquet di profumi che gioca sulle note della frutta bianca dolce, in particolare la mela e la pera, con un delicato tocco floreale di fiori d'arancio. In bocca è secco, di buona struttura. Fresco, sapido e con una perfetta corrispondenza con le note delicate percepite in precedenza. Mettiamolo in gioco fin dall'aperitivo. D'estate o d'inverno che sia, non importa. Sarà come camminare a piedi nudi sulla spiaggia. Grande è il potere evocativo del vino…

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	Fiano 90%, Minutolo 10%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Paglia e fieno con asparagi e uova, filetti di platessa al burro e limon
Vinificazione	Vinificazione: in bianco con termocondizionamento del processo fermentativo a 18 °C
Sensazioni	Colore: giallo paglierino luminoso. Profumo: al naso è intenso con aromi di pesca bianca, melone, erbe aromatiche e pino, che si traducono in un palato maturo e strutturato. Sapore: caldo e morbido, decisa percezione sapida al palato accompagnata da una bella freschezza. Piacevole nota floreale che persiste nel finale.=

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 N. Iscrizione Registro Imprese