



ACQUISTATO IL .....

"Salina" Chardonnay Puglia IGT 2022

2022

Bianco freschissimo con una spiccata sapidità



*Svinando*

Il nome potrebbe trarre in inganno. Si potrebbe, infatti, pensare a un vino siciliano proveniente dalla bella isola che appartiene all'arcipelago delle Eolie. E in questo caso si potrebbe pensare a un vino piacevolmente aromatico prodotto a partire da uve di Malvasia. In realtà questo Salina è un bianco pugliese, prodotto con uve di Chardonnay in purezza e proposto dalla bella cantina Podere 29. Un bianco freschissimo che presenta una spiccata sapidità (da cui il nome) e una inequivocabile eleganza. Vinificato esclusivamente in acciaio, questo Salina si presenta nel bicchiere di un bel colore giallo paglierino intenso e vivace, con profumi persistenti che richiamano la frutta fresca e i fiori bianchi e dolci. In bocca, invece, spicca per la sua grande freschezza e mineralità. Il finale, piacevolmente lungo, è delicatamente sapido e fruttato. Con un pesce al forno o con una grigliata mista, difficile trovare un vino più azzeccato.

Ci troviamo 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** Sud Est

**Allevamento** spalliera

**Densità imp.** 4500

#### Il Vino

**Tipologia** Vino bianco fermo

**Provenienza** Puglia

**Uve** 100% CHARDONNAY

**Gradazione** 12.5% vol

**Temp. Servizio** 12 gradi

**Quando Berlo** entro 2 anni

**Abbinamento** Aperitivo, Menu di pesce

**Vinificazione** in acciaio 6 mesi

**Sensazioni** Dal colore giallo paglierino intenso e vivace si presenta al naso con profumi intensi persistenti, con note floreali e frutta a polpa bianca. In bocca si presenta un vino di grande freschezza e mineralità, con un leggero retrogusto sapido e fruttato.

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