ACQUISTATO IL .....

"Cupa" Bianco D'Alessano Valle d'Itria IGP 2025 2025



La grande finezza

Il Bianco d'Alessano, in pochi lo conoscono davvero bene, è un vitigno a bacca bianca tipico della Puglia. Di lui non si hanno notizie certe. Se ne parla, però, fin dal lontano 1870, quando alcune famiglie nobili lo inserirono nelle collezioni in loro possesso, attestandone l'eccellenza del mosto. La versione proposta qui da i Pàstini, il Cupa, nasce da uve lavorate in purezza, raccolte e selezionate manualmente in cassetta. La vinificazione, accurata e a temperatura controllata, permette di ottenere un bianco di grande piacevolezza, caratterizzato da un colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso è fragrante e pulito, con sentori di frutta matura e croccante. In bocca, poi, rivela una bella finezza, tale da renderlo ideale come abbinamento ad antipasti delicati, primi piatti a base di pasta fresca o a piatti a base di pesce.

Il "Pastinum", in latino, era la zappa. E, per diretta derivazione, indicava anche il terreno destinato alla vite. Mettere il pàstino, invece, è un'arte antica e difficile che si traduce nel piantare nella pietra i tradizionali vitigni ad alberello. Oggi, infine, l'azienda vinicola "i Pàstini", nel cuore della Valle d'Itria, la terra dei trulli, rappresenta l'ultima linea difensiva delle antiche tradizioni locali, fortunatamente coniugate con le più moderne tecniche di vinificazione. Il risultato è una linea di vini che rappresenta il meglio dell'enologia pugliese. Per farlo, l'azienda può contare sulle uve provenienti dai vigneti aziendali che ricadono nel cuore di una delle zone più interessanti della regione, tra i comuni di Locorotondo e Martina Franca. Circa 12 ettari complessivi, gestiti con passione dalla famiglia Carparelli. Tra i vitigni coltivati, la Verdeca, il Bianco d'Alessano e il Minutolo. Varietà a bacca bianca che confermano l'antica vocazione viticola del nostro lungo "tacco".

La Vigna

Terreno	eluviale calcareo – argilloso
Esposizione	Nord
Allevamento	Controspalliera, Cordone speronato
Densità imp.	5500

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Puglia
Uve	BIANCO D'ALESSANO 100%
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di pesce
Vinificazione	vendemmia: raccolta e selezione manuale in cassetta. vinificazione: diraspatura e pressatura soffice delle uve, chiarifica statica del mosto e fermentazione a bassa temperatura. affinamento: acciaio 5 mesi – bottiglia 1 mese
Sensazioni	Dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli in giovinezza, con delicati aromi floreali e di frutti bianchi, tra cui pera e pesca. Fresco, minerale, lungo al palato. È un vino dal corpo importante, strutturato, ben equilibrato con una eccezionale predisposizione all'invecchiamento.

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