ACQUISTATO IL .....

"Palinure" IGP Paestum Bianco 2024 2024



Tra miti e leggende del Cilento

Palinuro è un vino unico che racconta miti e leggende del ?Cilento?. Ed è difficile immaginare un vino più territoriale di questo bianco che nasce da un assemblaggio di uve Fiano, Greco e Falanghina in parti uguali. Di colore giallo paglierino, questo fresco campano presenta un profumo delicatamente fruttato, con richiami immediati alla pesca e all'albicocca, con note di pera, mela, fico, banana e ananas. In bocca rinnova il suo spirito piacevolmente fruttato, rivelandosi allo stesso tempo un vino piacevolmente fresco e gradevole. Nasce per rendere più buono ogni piatto a base di pesce. Perfetto per accompagnare degli antipasti a base di crudi di mare, non fatica a creare un perfetto assieme anche con pesci più saporiti, preparati in rosso.

"Ho visto un bufalo tra le vigne… E ho bevuto vino". Si viene accolti da questa frase quando si entra nel sito Internet dell'Azienda Agricola San Salvatore 1988. Giusto per non dimenticare che qui ci troviamo in un luogo magico, dove la natura è in grado di donarci cose buone e inimitabili. Come il vino, e ci mancherebbe, ma anche la bufala campana, unica e inimitabile. La storia dell'azienda inizia a metà degli anni '40, a Boscoreale, falde del Vesuvio. E, grazie a un lungo percorso fatto di cose semplici ma vere, oggi San Salvatore 1988 è diventata una bella realtà, impegnata in un'agricoltura biologica e biodinamica, mai intensiva. Siamo nel Parco nazionale del Cilento, in un'area compresa tra Stio, Paestum e Giungano. Qui si trovano i vigneti e la moderna cantina, dotata di un impianto fotovoltaico da 96Kw che consente di ridurre al minimo l'immissione di anidride carbonica nell'atmosfera. 97 ettari complessivi, di cui circa 22 a vigneto, e il resto divisi tra frutteti, uliveti e bosco. E non mancano neppure le 450 bufale.

La Vigna

Terreno	calcareo argilloso
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Spalliera Potatura Guyot
Densità imp.	1600

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Campania
Uve	GRECO 33% FALANGHINA 33% FIANO 33%
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Pressatura soffice, fermentazione in serbatoi di acciaio affinamento serbatoi di acciaio per circa 8 mesi
Sensazioni	Vivido il colore giallo paglierino. Spettro aromatico arricchito da sensazioni di frutta fresca: pesca, albicocca, pera, mela, fico, banana e ananas. Intrigante la florealità a tinte bianche. Briciole speziate. Sorso accattivante per freschezza, gradevolezza, nitidezza, morbidezza e sapidità. Ritmo dinamico, profondo, seducente, elegante e cristallino. Disegno finale decisamente armonico e godibile.

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