



ACQUISTATO IL

"Trentenare" IGP Paestum Fiano 2024

2024

Elegante bianco del territorio



Trentenare, Paestum IGP proposto qui da Azienda Agricola San Salvatore 1988 è un bianco fresco e fragrante che nasce da una lavorazione in purezza di uve Fiano. Le uve, provenienti dai vigneti aziendali, vengono raccolte a piena maturazione e velocemente condotte in cantina per essere trasformate nel rispetto della catena del freddo. Vinificazione e affinamento di almeno sei mesi in acciaio, permettono a questo vino di soddisfare a pieno le aspettative. Nel bicchiere si presenta di un bel colore giallo verdolino che ne rivela l'anima giovane e fresca. Fruttato, con chiari ricordi di pesca, susina bianca, mandarino, fico e mela, ma anche di ginestra e macchia mediterranea. In bocca è elegante, avvolgente, dinamico e polposo, caratterizzato da una bella freschezza e una piacevole sapidità. Un vino buono oggi, sia chiaro, ma che ha anche un certo potenziale di invecchiamento. Da servire fin dall'aperitivo e da godere per tutto il pranzo.

"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	Argilloso calcareo
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	1300
Il Vino	
Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Campania
Uve	FIANO 100 %
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Giovane e lucente il colore giallo-verdolino nel bicchiere. Incipit sensoriale fruttato di fresco: pesca, susina bianca, mandarino, fico, mela, ginestra e macchia mediterranea. Sorso elegante, avvolgente, dinamico, palpitante e polposo caratterizzato da freschezza e sapidità. Beva tesa, scattante e dinamica. Chiusura su toni generosamente aggraziati e coinvolgenti. Buona longevità.
Sensazioni	Acciaio 6 mesi dopo pressatura soffice

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