



ACQUISTATO IL

"Preludio N.1" Chardonnay DOC 2022

2022

In perfetto equilibrio tra complessità e freschezza



Svinando

Il suo nome insolito, Preludio N.1, fa riferimento a un fatto storico. Questo, infatti, è stato il primo Chardonnay prodotto in Puglia, e forse nell'intero Mezzogiorno d'Italia. E', qualora ce ne fosse bisogno, la testimonianza chiara e unica che lo Chardonnay, da grande vitigno internazionale quale è, è in grado di adattarsi perfettamente anche al clima caldo del Mediterraneo. E di saper crescere e prosperare bene affondando le sue lunghe radici nei suoli calcarei della zona di Castel del Monte. Le uve, in questo caso sono raccolte nella seconda decade di agosto e vinificate a temperatura controllata. Per dare maggior carattere al vino, dopo la fase di fermentazione questo viene lasciato in contatto con i suoi lieviti per qualche mese. Perfetto equilibrio tra complessità e freschezza, questo Chardonnay è indicato per una grande varietà di abbinamenti. Ottimo con il pesce, specie se ben saporito, è il vino che possiamo tranquillamente proporre anche in abbinamento a carni bianche non troppo elaborate.

C'era un tempo in cui la Puglia era considerata il serbatoio dell'Italia in termini di vini mediocri. Per lo più rossi potenti e alcolici, spesso utilizzati per dare un aiuto ai delicati vini del nord Italia, più scarichi in termini di colore e alcol. C'era un tempo, appunto. Perché oggi la Puglia può vantare un importante livello qualitativo dei propri vini, capaci di competere ad armi pari sui principali mercati di tutto il mondo. Tra i protagonisti di questo "Rinascimento" pugliese c'è senza dubbio l'azienda Rivera. Fondata alla fine degli anni '40, per molti esperti e appassionati è anzi il simbolo stesso di questa rinascita. Azienda famigliare, infatti, da sempre è impegnata nella valorizzazione del proprio territorio. Grazie a un fortunato "progetto qualità" che parte da un'attenta conduzione dei 75 ettari di vigna aziendali, secondo protocolli di agricoltura sostenibile. Vigneti moderni e allevati a spalliera, sono coltivati con le principali varietà autoctone della zona come il Bombino Bianco, il Bombino Nero, il Nero di Troia, il Fiano, l'Aglianico e il Moscato Reale. Ma anche internazionali, come lo Chardonnay e il Sauvignon.

La Vigna

Terreno	rocciosi
Esposizione	Nord Ovest
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	4800
Uve	100% Chardonnay

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Puglia
Uve	100% Chardonnay
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	L'uva è vendemmiata tra la seconda e la terza settimana di ago-sto. Dopo l'inoculazione di lieviti selezionati nel mosto decantato, la fermentazione avviene in serbatoi di acciaio inox a 18°C per circa 10 giorni
Sensazioni	Colore giallo paglierino intenso. Bouquet complesso, fresco e fruttato con note di pera e fiori di pesco. Palato pieno, fresco e fruttato, di buona lunghezza e complessità

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