ACQUISTATO IL .....

Locorotondo DOP 2022 2022

Elegante e persistente

Locorotondo. Puglia. Valle d'Itria. E' qui, in vigneti che si trovano tra i 300 e i 450 metri sul livello del mare, che Masseria Tagaro dà vita a uno dei suoi vini. Un bianco pugliese di grande piacevolezza che nasce da un fortunato assemblaggio di tre vitigni autoctoni: Verdeca al 65%, Bianco D'Alessano al 30% e Fiano per la parte restante. Dopo la raccolta, le uve vengono conferite in cantina per dare inizio alla fase di vinificazione. Diraspatura e immediato abbattimento della temperatura del pigiato sono indispensabili per salvaguardare la parte più fine degli aromi varietali. Segue poi una macerazione di circa 12 ore e, dopo una pressatura soffice, si procede con la fermentazione alcolica, sempre a temperatura controllata. Segue una fase di affinamento in contatto con le proprie fecce fini per circa 3 mesi e successivamente riposa per altri 30/40 giorni in bottiglia. Giallo paglierino con riflessi verdognoli, ha profumi freschi e fruttati. Elegante e persistente, ha un gusto fresco e piacevole. Ottimo con risotti, piatti a base di pesce, formaggi a pasta molle.

Ci sono angoli d'Italia che andrebbero visitati almeno una volta nella vita. Tra questi, nella nostra personalissima classifica, mettiamo anche la Valle d'Itria, cuore della Puglia più autentica, dove le colline fanno da dimora a vigneti, spesso antichi, che crescono cullati da un clima mite e sotto a un sole caldo e generoso. Qui, su un altopiano che si trova a circa 450 metri sul livello del mare, si trova la Masseria Tagaro. Nei suoi circa 40 ettari di vigneto trovano posto i più conosciuti vitigni autoctoni della ragione che vengono orgogliosamente valorizzati e proposti in diverse linee. Tradizioni e tecnologie all'avanguardia convivono nell'antica masseria per dar vita, anno dopo anno, a vini autentici, nel rispetto della memoria di tre generazioni di viticoltori.

La Vigna

Terreno	Terra rossa, argillosa e calcarea
Esposizione	Est
Allevamento	Alberello e spalliera
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Puglia
Uve	Verdeca 65%, Bianco D'Alessano 30%, Fiano 5%
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Diraspatura dell'uva e immediato abbattimento della temperatura del pigiato a 6/8°C e macerazione per 12 ore, pressatura so ce dell'uva, decantazione statica del mosto e fermentazione alcolica a temperatura controllata a 16/18°C.
Sensazioni	Fruttato, elegante e persistente con un gusto fresco e persistente

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821