ACQUISTATO IL .....

"Crè" Salento Bianco IGT 2024 2024



Complessità e ricchezza aromatica

Vera specialità del Salento, questo Cre?, Bianco IGP targato Vetrère, nasce da una lavorazione in purezza di uve Minutolo, coltivate in provincia di Taranto, dove il caldo e il sole permettono ai grappoli di far giungere a perfetta maturazione tutti gli aromi migliori. La raccolta in questo caso è effettuata meccanicamente, per essere certi che le uve giungano presto in cantina, senza rovinarsi a causa di fermentazioni non desiderate. Del resto nel Salento le estati sono molto calde e il tempismo durante la raccolta è un fattore essenziale. La vinificazione è semplice ma accurata, in acciaio a temperatura controllata. Per la fase di affinamento, poi, il vino viene lasciato, sempre in acciaio, in contatto con le sue fecce fini, acquisendo una certa complessità e una piacevole ricchezza aromatica. Si scopre così un vino caratterizzato da un bel colore giallo paglierino acceso. Al naso i richiami olfattivi sono netti e ricordano i fiori d'arancio, il tiglio e perfino la frutta esotica, come papaia e ananas. In bocca, invece, la sua naturale freschezza è ben bilanciata dalla ricchezza del frutto. Vino di grande piacevolezza e versatilità, questo Minutolo di Vetrère sembra nato per accompagnare piatti gustosi a base di crostacei.

La storia di Vetrère si perde nel tempo. Le origini sono certamente molto antiche, al punto che una mappa risalente al '700 già testimonia la sua presenza. Allora apparteneva alla famiglia Troilo. Poi, nel 1903, la giovane Serafina Troilo andò in sposa a Michele Ammazzalorsa che, in seguito, lasciò i suoi possedimenti al nipote, Enrico Bruni, padre delle attuali proprietarie, Annamaria e Francesca. Sono dunque già cinque le generazioni che si sono susseguite alla guida dell'azienda che produce vini tipici del Salento. La si incontra percorrendo la strada provinciale Monteiasi-Montemesola, al 16esimo chilometro. Siamo in provincia di Taranto. La sede della cantina si trova all'interno di una bella struttura che risale ai primi dell'800, interamente realizzato in pietra tufacea, tipica del Salento. Tradizione e modernità qui convivono perfettamente. L'azienda, infatti, è dotata di tecnologia all'avanguardia e ha scelto consapevolmente la strada dell'energia pulita. Già oggi, infatti, è in grado di soddisfare il suo fabbisogno energetico in completa autonomia.

La Vigna

Terreno	medio calcareo con frazioni di argilla
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	3875

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Puglia
Uve	Minutolo 100%
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menu di pesce
Vinificazione	Raccolta meccanica, pressatura soffice, illimpidimento statico, fermentazione lenta in acciaio per 30 gg, permanenza sui lieviti
Sensazioni	Al naso richiami olfattivi a fiori d'arancio, di tiglio, frutta esotica come papaia e ananas. Ottima spina acida che nulla toglie alla rotondità del gusto.

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