ACQUISTATO IL .....

"Finis" Chardonnay Salento IGP 2025 2025



Pugliese fresco e Biologico

Si chiama Finis ed è uno Chardonnay in purezza, proposto dalla cantina salentina Vetrère. Un vino fresco e Biologico certificato, prodotto a partire da uve provenienti dai vigneti aziendali di Monteiasi e Montemesola in provincia di Taranto. Ci troviamo in un angolo particolarmente vocato per la produzione di uve di qualità, dove il sole splende generosamente per diversi mesi l'anno e il clima è secco. Dopo la raccolta, le uve vengono velocemente conferite in cantina per essere trasformate nel pieno rispetto della materia prima di partenza. La fermentazione avviene in serbatoi di acciaio Inox a temperatura controllata e, al termine di questa fase, il vino viene lasciato in affinamento "sur lie" per un periodo di circa due mesi. Questo gli permette di arricchirsi in termini di aromi e complessità, senza per questo perdere in freschezza e immediatezza. Giallo paglierino con riflessi verdognoli, al naso presenta richiami di pesca e mandarino. In bocca, invece, risalta per la sua piacevole freschezza, grazie a netti richiami di buccia di agrumi e note di frutta matura. Difficile immaginare un vino più adatto di questo Chardonnay per iniziare bene un pranzo o una cena. Ben equilibrato, si sposa a piatti a base di pesce, ma anche a una fresca caprese, con mozzarella di bufala e giusto un giro di olio buono. Pugliese, ovviamente.

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	Chardonnay 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Raccolta meccanica, pressatura soffice, illimpidimento statico, fermentazione in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata (14°-16°C)
Sensazioni	Giallo paglierino con riflessi verdi, al naso presenta richiami a pesca verde e mandarino, al palato in evidenza la freschezza della buccia di agrumi ben sposata ad una morbidezza che contribuisce a una piacevole post deglutizione

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