

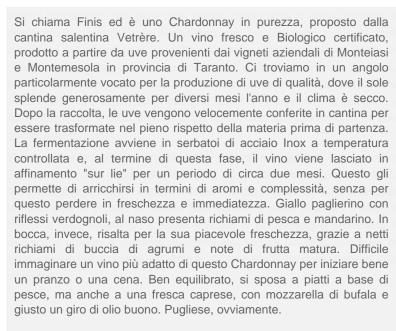
ACQUISTATO IL



"Finis" Chardonnay Salento IGP 2024

2024

Pugliese fresco e Biologico



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

II 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