ACQUISTATO IL .....

Fiano Puglia IGT 2021 2021

Il pugliese di antiche origini campane

Molti associano il Fiano alla viticoltura campana. Anche se, va detto, questo vitigno è ormai largamente diffuso anche in Puglia. Anzi, proprio in Puglia il Fiano è presente fin dall'antichità. Sembra, infatti, che fu addirittura Carlo II d'Angiò a introdurlo già alla fine del 1200. Qui le uve di Fiano giungono a maturazione tra settembre e ottobre, dando vita a vino caratterizzati da profumi raffinati e complessi, con una spiccata acidità naturale. Per questo i vini a base Fiano sono considerati dei bianchi longevi e strutturati. Non fa eccezione questo IGT Puglia proposto da Antica Enotria, bianco biologico realizzato con uve Fiano in purezza. Descritto come fine ed energico, questo vino si caratterizza per il bel colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati. Al naso richiama netti profumi di fiori gialli, pesca e arancio candito. Mentre in bocca è saporito, pieno e agrumato. Ideale con i primi di mare e di terra, va senza dubbio provato con una delicata spigola alla brace o con una grigliata mista di pesce. Per gli amanti degli abbinamenti territoriali, questo bianco è perfetto con la tipica insalata pugliese a base di polpo e patate.

Dal 1993, anno della loro prima vendemmia, la famiglia Di Tuccio, anima dell'azienda Antica Enotria, coltiva la propria terra con amore. Preservando la tradizione del gusto, con un unico obiettivo: la genuinità dei prodotti. Per questo sin dall'inizio della loro avventura, hanno deciso di certificarsi Bio. Del resto per la famiglia l'agricoltura biologica è una scelta di vita, non un semplice metodo di coltivazione. Come il vino che vi si produce è il risultato di un processo che racconta il legame e la storia fra uomo e terra. Antica Enotria si trova a Cerignola, in Puglia. Qui un mix fortunato e irripetibile di condizioni climatiche, suoli e aria, permettono alle uve coltivate nei loro vigneti, che dall'entroterra si estendono quasi al mare, di raggiungere piene maturazioni. Profumi e sapori che vengono valorizzati grazie a un accurato lavoro di selezione e alla moderna cantina di trasformazione che sorge all'interno dell'antica masseria Contessa Staffa, uno stabile nobile risalente al 1700.

La Vigna

Terreno	Calcareo argilloso
Esposizione	Nord
Allevamento	Guyot
Densità imp.	70

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Puglia
Uve	Fiano 100%
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Il mosto macera con le bucce per 8 ore, dopo la pressatura soffice fermenta in silos di acciaio. Matura in acciaio per 6 mesi, rimanendo a contatto con le fecce.
Sensazioni	Colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati. Profuma di fiori gialli e frutta a polpa bianca. in bocca e' saporito, agrumato e dal sorso pieno.

© 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. Iso

customer.service@svinando.com · 011-19467821