



ACQUISTATO IL

Tormaresca Puglia Chardonnay IGT 2024

2024

Inusuale, per essere un bianco del Sud



Chardonnay inusuale per essere un bianco del Sud, questo vino di Tormaresca è apprezzato soprattutto per la sua freschezza a cui si somma una piacevole intensità di aromi. Nasce da uve coltivate principalmente nella Masseria Mai?me, in una delle piu? belle zone dell'Alto Salento, non lontano dalla cittadina di San Pietro Vernotico. Qui lo Chardonnay viene raccolto solo quando ha raggiunto la perfetta maturità tecnologica e subito ammostato in cantina. Dopo la pigiatura soffice, il mosto viene raffreddato e mantenuto ad una temperatura di 10 gradi per circa 24 ore in modo da ottenere una decantazione naturale. Successivamente viene fatto fermentare, con lieviti selezionati, in serbatoi di acciaio Inox termocondizionati, in modo da esaltare il patrimonio aromatico delle uve. Il successivo affinamento del vino prosegue in acciaio fino alla fase di imbottigliamento. Si scopre così un bel calice caratterizzato da un colore giallo paglierino con riflessi verdolini di grande lucentezza. Al naso si evidenziano note fresche di fiori d'arancio, timo, rosa e lavanda. In bocca, invece, si scopre un vino di ottima freschezza e mineralità, con un retrogusto sapido e fruttato. Vino di grande equilibrio, è il compagno ideale per tutto il pranzo. Dagli antipasti ai secondi, quando il pesce è protagonista in tavola, questo è il vino che non deve mancare in frigorifero.

Tormaresca: grandi vini da vitigni autoctoni pugliesi. La passione, il coraggio e la fiducia nell'enorme potenziale qualitativo della Puglia sono gli elementi che hanno spinto gli Antinori a investire in questa regione, in particolare nelle zone di Castel del Monte e del Salento. La maggior parte dei vigneti è coltivata con uve tradizionali, alcune delle quali risalenti alla civiltà della Magna Grecia, e fortemente radicate nel territorio: il Primitivo, il Negroamaro, il Fiano pugliese, l'Aglianico, il Nero di Troia e il Moscato Reale. L'azienda Tormaresca è costituita da due tenute situate nelle aree più vocate alla tradizione vitivinicola della regione: Tenuta Bocca di Lupo, nella DOC Castel del Monte, immersa nella selvaggia murgia barese, e Masseria Maime, nella zona del Salento, il cuore pulsante della Puglia.

La Vigna

Terreno sabbioso calcareo

Esposizione Sud

Allevamento cordone speronato

Densità imp. 3000

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Puglia

Uve Chardonnay

Gradazione 12.5% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 1 anno

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce

Vinificazione Le uve Chardonnay sono state raccolte e trasferite in cantina. Dopo una pigiatura soffice, il mosto è stato raffreddato e mantenuto a una temperatura di 10 °C, per circa 24 ore, così da ottenere un naturale illimpidimento. La fermentazione alcolica è avvenuta in serbatoi di acciaio inox termo-condizionati a una temperatura di 16°C in modo da esaltare la componente aromatica delle uve. Tormaresca Chardonnay ha proseguito l'affinamento in acciaio fino al momento dell'imbottigliamento.

Sensazioni Tormaresca chardonnay si presenta di un colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso mostra piacevoli note di fiori d'arancio, mela gialla e pesca bianca. Al palato è fragrante, sapido, con freschezza equilibrata e un delicato retrogusto agrumato. Uno chardonnay capace di esprimere una grande freschezza, quasi inusuale per un bianco del sud, a cui si somma una piacevole intensità di aromi.

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. 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