ACQUISTATO IL .....

"Dieci Grana" Fiano Salento IGP 2021 2021

L’archetipo dei vini bianchi pugliesi



Fiano al 100%, questo Dieci Grana, Salento IGP proposto da Masseria Trullo di Pezza, è l'archetipo dei vini bianchi pugliesi. Freschi e immediati, con una bella personalità dovuta in larga parte al clima caldo e asciutto che regna da quelle parti per diversi mesi ogni anno. Dieci Grana, in particolare, proviene da una lavorazione accurata di uve coltivate con metodo Bio, quindi massimo rispetto per l'ambiente e la sostenibilità. In cantina le uve subiscono una diraspa-pigiatura e un periodo di macerazione pellicolare della durata di 8-10 ore. La vinificazione prosegue poi in bianco, con un completo controllo della temperatura. Affinamento di 3 mesi in vasche di acciaio e un mese di riposo in bottiglia. Giallo paglierino di grande luminosità, questo vino al naso rivela una bella intensità, con toni erbacei e una carica di frutta dalla polpa bianca. In bocca è appagante e segnato da una bella verve di freschezza e di sapidità. Ideale per aperitivo, si sposa bene a primi e secondi piatti a base di pesce. Una bella scelta anche con taglieri di formaggi freschi e latticini.

Trullo di Pezza può oggi contare su circa 32 ettari di vigneto, distribuiti in prossimità della cantina di Torricella, oltre che nei territori di Maruggio, Lizzano e Manduria. Siamo in provincia di Taranto, nel cuore della verde Puglia. Non a caso al vitigno principe della regione, il Primitivo, è destinata la superficie produttiva maggiore. Ma trovano spazio anche il Negroamaro, il Fiano, l'Aglianico e il Susumaniello. Le viti affondano le radici nelle tanto decantate "terre rosse" salentine, su un pianoro punteggiato di ulivi secolari, a poca distanza dal mare. Qui gli inversi sono miti e le estati decisamente calde. La cura della vigna segue il metodo biologico, con utilizzo di prodotti a base naturale e, solo in caso di siccità estrema, si ricorre all'irrigazione di soccorso. Il cuore produttivo di Trullo di Pezza ha sede nell'omonima masseria. Qui l'intero processo di vinificazione avviene all'esterno, in uno spazio di duemila metri quadri, ben armonizzato nel verde.

La Vigna

Terreno	Terreno limoso-sabbioso con elementi calcarei
Esposizione	Sud
Allevamento	Guyot
Densità imp.	6000

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Puglia
Uve	Fiano 100%
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 2 anno
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Diraspapigiatura con macerazionee pellicolare di 8-10 ore. 4 mesi in acciaio
Sensazioni	Giallo paglierino di grande luminosità, si presenta all’olfatto con un’intensità che denota bei toni erbacei e una carica di frutta dalla polpa bianca. Il sorso è appagante e segnato da una bella verve di freschezza e di sapidità. Abbinamenti: ideale per aperitivo, primi piatti a base di pesce, secondi di pesce delicati, formaggi freschi e latticini. Temperatura di servizio: 10-12° C

© 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