



ACQUISTATO IL

"Edda" Bianco Salento IGP 2024

2024

Anima femminile e sensuale



Svinando

Edda, "lei" in dialetto salentino, è l'anima femminile e sensuale di San Marzano. Bianco Salento IGP, nasce da una accurata lavorazione di uve conferite dai bravi agricoltori della zona. Prevalentemente Chardonnay, con l'aggiunta, però, di un blend di vitigni autoctoni a bacca bianca. Maturato in contatto con i propri lieviti nobili in barrique di rovere francese per 4 mesi, per tutto il tempo il vino viene sottoposto a bâtonnage settimanali che mantengono i lieviti in sospensione e aumentano la complessità del vino finito. Carico di suggestioni mediterranee, questo bianco pugliese ha una solida acidità, intrecciata a un calore avvolgente ed elegante. Sapido e minerale al palato, è un vino caratterizzato da una bella finezza e dotato di grande longevità. Colore giallo paglierino con riflessi tendenti al dorato, al naso rivela un bouquet floreale e fruttato. In bocca, invece, è opulento ma anche fresco e delicato. Vino dotato di una grande personalità, può tranquillamente essere proposto a tutto pasto. Ottimo con i classici antipasti di mare, per esempio, accompagna con piacere anche primi piatti a base di pesce e formaggi freschi.

San Marzano è un piccolo paese nel centro della DOP Primitivo di Manduria. Una striscia di terra tra i mari che bagnano la Puglia. È qui che 19 vignaioli fondano Cantine San Marzano. Ben prima che nascesse la denominazione d'origine e che il Primitivo di Manduria fosse riconosciuto nel mondo. Era il 1962. Bisogna, però, aspettare fino al 1996 per giungere alla produzione delle prime bottiglie a marchio, innescando il passaggio dall'economia basata sullo sfuso verso la creazione di un rapporto diretto con il consumatore finale. Oggi San Marzano è una bella realtà imprenditoriale, saldamente legata al rispetto per una tradizione che ha radici antichissime, con uno sguardo rivolto al futuro.

La Vigna

Terreno Poco profondo e a tessitura medio-fine

Esposizione Sud Est

Allevamento Guyot

Densità imp. 4500

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Puglia

Uve Vitigni: Prevalentemente Chardonnay con vitigni autoctoni a bacca bianca

Gradazione 13.5% vol

Temp. Servizio 14 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce

Vinificazione Le uve vengono diraspatte e lasciate in criomacerazione per qualche ora. La fase successiva è la pressatura soffice delle vinacce seguita da una decantazione statica a freddo. La fermentazione alcolica avviene in barriques di rovere francese

Sensazioni Colore giallo paglierino con riflessi tendenti al dorato; un bouquet con suadenti sentori floreali, di pesca e poi di delicata vaniglia pervadono il naso. Al palato è opulento nella sua eleganza, fresco, delicato e minerale

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 N. Iscrizione Registro Imprese