ACQUISTATO IL .....

"Timo" Vermentino Salento IGP 2021 2021



Eleganza, freschezza e persistenza

La Puglia sorprende. Sempre. In questo caso lo fa grazie alla freschezza e alla immediatezza di questo bianco a base Vermentino in purezza, proposto da Cantina San Marzano. Timo, questo è il suo nome, è un bianco che esprime l'essenza della macchia Mediterranea. Piante profumate e spontanee che crescono rigogliose sulle dune sabbiose delle coste pugliesi. Affinato in acciaio per 5 mesi, Timo è un vino fresco che ama la cucina di mare. Colore giallo paglierino, al naso rivela un delicato profumo di fiori bianchi che si fonde con note agrumate e, appunto, di macchia mediterranea. In bocca rivela sentori di timo e rosmarino, con una piacevole e ben distinta nota salina. Vino caratterizzato da eleganza, freschezza e persistenza.

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, di medio impasto, a prevalenza sabbioso
Esposizione	Nord Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Puglia
Uve	Vermentino 100%
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 1 anno
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Le uve diraspate vengono mantenute a contatto con le bucce per qualche ora a freddo prima della pressatura,così da estrarre il massimo potenziale aromatico dalle bucce. La fermentazione avviene in acciaio a 15°C per 13-15 giorni, preservando integri bouquet e profilo aromatico naturale delle uve
Sensazioni	Colore giallo paglierino. Profumo delicato di fiori bianchi che si fonde con note agrumate e di macchia mediterranea. In bocca i sentori di timo e rosmarino confermano una sensazione di eleganza, freschezza e mineralità persistente

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 Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821