ACQUISTATO IL .....

Verdeca Puglia IGP 2021 2021

Fresco e piacevole



Il nome Verdeca di questo vitigno richiama il colore dell'uva che matura nel mese di agosto, sotto un cielo azzurro e un sole che a queste latitudini abbaglia. Vi si produce un vino amato dagli appassionati. Un prodotto della Puglia più tradizionale che Cantele interpreta in modo classico. Puglia IGT, le uve utilizzate in questo caso provengono dalla bella Valle d'Itria. Vendemmiate nella seconda metà di settembre, fermentano e affinano in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata. Ne deriva un vino fresco e piacevole, buono fin dai primi mesi dopo la messa in commercio. Giallo paglierino con delicati riflessi verdolini, al naso rivela profumi intensi e persistenti. Prevalentemente fruttato, ha netti sentori agrumati, di pera e di mandarino. Poi richiami floreali, con biancospino e fiori di acacia. Sul finale, inoltre, è anche possibile cogliere una delicata nota di felce ed erba appena tagliata. In bocca è intenso, con una netta sensazione di freschezza e una leggera nota aromatica. Molto persistente, rivela anche una sorprendente complessità. Favoloso come aperitivo, è il vino giusto per allietare una serata sushi.

Una storia tutta al contrario. E per questo ancora più affascinante. Stiamo parlando di Cantele, una delle aziende vinicole pugliesi più amate e apprezzate, da appassionati e professionisti, in ogni angolo del mondo. Una storia al contrario fin dai suoi esordi quando, nel 1950, Giovanni Battista Cantele, veneto di Pramaggiore, con la moglie Teresa Manara, romagnola di Imola, decidono di trasferirsi dal Nord Italia alla Puglia, in provincia di Lecce. Il capostipite della famiglia, va detto, era già impegnato nel mercato del vino sfuso. Il secondo percorso a ritroso è invece legato alla nascita dell'azienda. Siamo nel 1979 e, in questo caso, la decisione è quella di partire dalla sola commercializzazione di vini imbottigliati, per poi risalire, con il tempo, lungo tutte le fasi della filiera produttiva. La prima vendemmia, infatti, risale al 1992 e nel 1999 venne creata l'azienda agricola. Da allora le attività della famiglia Cantele sono proseguite senza sosta, fino al 2002, anno di creazione della nuova cantina a Guagnano, nel cuore della DOC Salice Salentino. Oggi l'azienda è affermata sia nei principali mercati esteri che in patria, e in particolare è tra le realtà più apprezzate della sua regione.

La Vigna

Terreno	Medio Calcareo
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Spalliera potata a cordone speronato e vigneti ad alberello
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Puglia
Uve	100% Verdeca
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Le uve vengono diraspate e, senza essere pigiate, vengono raffreddate a circa 8°C. A questa temperatura sostano per alcune ore per aumentare l'estrazione di aromi primari. Il mosto così ottenuto per pressatura soffice decanta a freddo per consentire una naturale chiarificazione. La fermentazione alcolica avviene in serbatoi in acciaio inox a 14°C.
Sensazioni	Colore giallo paglierino con delicati riflessi verdolini. Profumo intenso e persistente. Fruttato con netti sentori agrumati, di pera e di mandarino. Floreale con biancospino e fiori di acacia. Caratteristica freschezza retro olfattiva di felce ed erba tagliata. Intenso al palato con netta sensazione di freschezza e leggera nota aromatica. Retrogusto ammaliante e molto persistente, di buona complessità retro olfattiva.

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