



ACQUISTATO IL

"Santa Gemma" Chardonnay Salento IGT 2024

2024

Un bel bianco internazionale

**Svinando**

Santa Gemma, Salento IGP Chardonnay di Produttori di Manduria, è un bel bianco internazionale che nasce da una selezione di uve provenienti dai vigneti dei soci conferitori della cantina con un'età media di circa 20 anni. Piante perfettamente acclimatate e in grado di produrre frutti di qualità eccellente. Le uve giungono a perfetta maturazione nella prima metà di settembre, quando presentano la giusta concentrazione di zuccheri, senza aver perso la caratteristica freschezza. Giunte in cantina, le uve vengono quindi sottoposte a una veloce vinificazione in bianco, in vasche di acciaio termocondizionate. Al termine della trasformazione, poi, il vino viene passato in barrique di rovere francese dove ha tempo di maturare lentamente per non meno di 5 mesi. Ne deriva un elegante bianco, caratterizzato da un colore giallo paglierino, con tenui riflessi dorati. Al naso, frutta esotica, arricchita da note burrose e vanigliate conferite dall'affinamento in legno. In bocca, invece, rivela un perfetto equilibrio tra freschezza e morbidezza. Intenso e asciutto, è un vino piacevolmente sapido e caratterizzato da un lungo, anzi lunghissimo, finale elegante. Perfetto in abbinamento a primi piatti di struttura, ma anche zuppe di mare saporite. Ottimo con i crudi, è l'ideale compagno di croccanti tempura, di mare o di terra.

Produttori di Manduria è la più antica cooperativa ancora attiva di Puglia. L'azienda può oggi contare su ben 900 ettari di vigneto, principalmente coltivati a Primitivo, per lo più condotti con il tradizionale sistema ad alberello. Vi operano oltre 400 piccoli artigiani-vignaioli che, grazie alla loro profonda conoscenza di questo antico vitigno, si sono conquistati sul campo la menzione di "Maestri in Primitivo". Nel 2018, la cantina ha ottenuto, prima in Italia con altre 8 pioniere, la certificazione di "Azienda Sostenibile". Negli anni non sono mancati i riconoscimenti, nazionali e internazionali, ricevuti dai vini dell'azienda. La qualità dei loro prodotti, del resto, è un dato oggettivo.

La Vigna

Terreno calcareo, medio impasto

Esposizione Sud Est

Allevamento Spalliera

Densità imp. 4500

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Puglia

Uve Chardonnay 100%

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce

Vinificazione Fermentazione in bianco a temperatura controllata (18°C) e successivo affinamento di 5 mesi in barrique di rovere francese.

Sensazioni Colore giallo paglierino, con tenui riflessi dorati. Al naso frutta esotica, arricchito da note burrose e vanigliate conferite dall'affinamento in legno. Buon equilibrio tra freschezza e morbidezza, intenso ed asciutto, piacevolmente sapido, caratterizzato da un lungo ed elegante finale. Data la sua struttura predilige piatti ricchi, zuppe di mare, dentice al forno. Consigliato anche con pesce crudo (scampi e ostriche), è l'ideale compagno di croccanti tempure, sia di mare che di terra. Temperatura di servizio: 8-13°C.

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