ACQUISTATO IL .....

"Agorà" Bianco Frizzante Puglia IGT



Fresco e spensierato

"Con i suoi sentori freschi e fruttati, questo vino racconta nel calice la prosperità della Puglia", parola di Terrecarsiche1939. La bella azienda pugliese descrive con queste parole uno dei suoi prodotti destinati a divenire un vero e proprio "must" per le fresche giornate d'estate e più in generale per quando si ha voglia di un vino fresco e spensierato da condividere con gli amici di sempre. Questo bianco frizzante nasce dalla lavorazione di due storiche varietà tipiche, la Verdeca e il Bianco d'Alessano. Uve raccolte in vigneti aziendali, con radici che affondano in suoli di origine carsica e allevati parte a spalliera e parte ancora ad alberello. La vendemmia si svolge nella seconda metà di settembre. Le uve, conferite in cantina a perfetta maturazione, vengono fatte fermentare in vasche di acciaio a temperatura controllata. L'intero processo dura circa 15 giorni, prima dell'imbottigliamento e il successivo confezionemanto. Colore giallo verdolino, al naso spicca per il suo bouquet intenso e floreale che invita al sorso. In bocca, poi, si scopre un vino caratterizzato da un gusto delicato e fruttato, piacevolmente fresco e lungo. Adatto per accompagnare aperitivi, antipasti e piatti a base di pesce. L'importante è che sia sempre servito ben fresco. Meglio un grado in meno che non uno di più.

Una lunga esperienza nella produzione di vini d'eccellenza e la competenza nel settore della commercializzazione. Questi sono i due valori fondanti di Terrecarsiche1939, cantina pugliese fondata nel 1939 - appunto - a Castellana Grotte, Sud-Est di Bari. Situata nella fertile campagna delle Murge, l'azienda può contare su un clima favorevole alla produzione di vini di qualità. Negli ultimi anni, poi, Terrecarsiche1939 ha intrapreso un processo graduale di rinnovamento delle proprie strutture, implementando impianti innovativi per il controllo delle uve e l'affinamento dei prodotti finiti. Tutti i prodotti della cantina Terrecarsiche1939 sono il risultato della selezione delle migliori uve, coltivate su terreni collinari, vinificate con passione e rispetto della tradizione. Non a caso Terrecarsiche1939 si vanta di seguire ogni singola bottiglia lungo tutto il processo, dalla trasformazione dell'uva in vino fino al suo affinamento "per assicurarsi che ogni goccia di vino, racconti la storia di un territorio fertile e promettente".

La Vigna

Terreno	Carsico
Esposizione	Nord Sud
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	4000

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Puglia
Uve	Verdeca, Bianco d'Alessano, Fiano
Gradazione	11% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 1 anno
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Dopo la pressatura, il mosto viene avviato verso la fermentazione primaria, sotto stretto controllo termico (da 12 a 15°C). La trasformazione del mosto in vino prosegue sempre in acciaio, sulle fecce fini, fino al termine di ottobre. Successivamente il vino viene trasferito in autoclave per la fermentazione secondaria, dove avviene la presa di spuma ed il successivo affinamento sui lieviti, per un periodo complessivo di circa 60 giorni.
Sensazioni	Il colore è giallo verdolino. Profumo intenso e floreale, con sapore delicato e fruttato.

© 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