ACQUISTATO IL .....

"Edda" Bianco Salento IGP Magnum 2024 2024



Anima femminile e sensuale

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, Menù di pesce
Vinificazione	Le uve vengono diraspate 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 Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821