



ACQUISTATO IL

"Antico" Bianco Locorotondo DOP 2025

2025

Cuore della Valle d'Itria



Svinando

Antico de I Pàstini nasce a Martina Franca, nel cuore della Valle d'Itria, dove i vigneti convivono da secoli con i trulli e gli ulivi secolari. Qui la terra è rossa, ricca di ossidi di ferro, e poggia su un basamento di roccia calcarea che conferisce ai vini una mineralità inconfondibile. Un tempo queste terre erano considerate "minori" rispetto ai giganti rossi del Salento, ma la storia ci insegna che la pazienza premia sempre. La brezza che soffia costante tra l'Adriatico e lo Ionio mantiene le uve sane e croccanti, garantendo quella freschezza che oggi cerchiamo disperatamente in un bianco di carattere. Antico è il risultato di un sapiente gioco di squadra tra tre vitigni autoctoni. La Verdeca (60%) apporta l'ossatura, garantendo acidità e quella tipica nota erbacea. Il Bianco d'Alessano (35%) regala struttura e rotondità, mentre il Minutolo (5%) agisce come un prezioso profumo: ne basta una piccola percentuale per accendere il bouquet con sfumature aromatiche e floreali che rendono il sorso indimenticabile. In cantina si opera in "iper-riduzione". Le uve vengono diraspate e pigiate in assenza di aria per proteggere i profumi più volatili. Dopo una decantazione statica al freddo per 24 ore, il mosto limpido fermenta a temperature bassissime. Questo lungo riposo a freddo permette di estrarre solo la parte più nobile del frutto, mantenendo intatta la vitalità dei vitigni originali. Nel calice, Antico si presenta di un colore giallo paglierino luminoso, solcato da riflessi verdolini che ne tradiscono la giovinezza. Il naso è un bouquet delicato di fiori bianchi, lime e una punta di mela verde. In bocca è una ventata di freschezza. E' un vino armonico, dove la sapidità minerale si sposa con un finale agrumato e piacevolmente persistente. Non cerca di stupire con effetti speciali, ma convince per la sua incredibile bevibilità. A tavola è un compagno fedele per la cucina mediterranea. Funziona bene con un sauté di cozze e vongole o con i "latticini" tipici della zona, come la burrata fresca o dei nodini di mozzarella.

Oggi ci troviamo nel cuore della Valle d'Itria, tra trulli, ulivi e filari ordinati. Qui, tra le province di Bari, Brindisi e Taranto, sorge I Pàstini, un'azienda che ha fatto della riscoperta della tradizione la sua missione più nobile. La sua storia è indissolubilmente legata alla famiglia Carparelli. Fondata nel 1996, nasce dall'intuizione che il futuro dell'enologia pugliese non risiedesse nell'omologazione ai gusti internazionali, ma nel recupero di un passato quasi dimenticato. Il nome stesso, "I Pàstini", deriva dal termine latino "pastinum" che indicava lo strumento agricolo usato per preparare il terreno alla piantagione della vite. Un richiamo immediato alla fatica, alla terra e alla cura meticolosa che precede ogni grande sorso. La filosofia produttiva dell'azienda si concentra su varietà che rischivano l'estinzione, come la Verdeca, il Bianco d'Alessano e il Minutolo. Quest'ultimo, in particolare, è un piccolo gioiello aromatico che proprio in questa zona trova la sua massima espressione.

La Vigna

Terreno	Calcareo, minerale
Esposizione	sud-est
Allevamento	controspalliera a cordone speronato
Densità imp.	5500

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Puglia
Uve	verdeca 60%, 35% bianco d'alessano, 5% minutolo

Gradazione 12% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo, Menù di pesce

Vinificazione Diraspatura e pigiatura delle uve in iperrisuzione, pressatura delle vinacce, decantazione statica a 6°C del mosto per 24 ore, travaso del limpido e fermentazione a 16-17°C

Sensazioni Dall'unione dei tre grandi bianchi autoctoni della Valle d'Itria - Verdeca, Bianco d'Alessano e Minutolo - nasce Antico, vino DOP che unisce una tradizione millenaria ad una sensibilità contemporanea. Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, sprigiona delicati sentori floreali e agrumati. Il sorso è fresco, armonico ed equilibrato, con elegante persistenza e perfetto bilanciamento.

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