



ACQUISTATO IL .....

"Faraone" Verdeca Valle d'Itria IGP 2025

2025



## Freschezza e sapidità

Faraone, bianco de I Pàstini è un vino che racconta la Puglia più autentica attraverso la riscoperta di un antico vitigno locale, la Verdeca. Un'uva che per anni è rimasta nell'ombra e che oggi si riprende il centro della scena con una classe sorprendente. Siamo nella Valle d'Itria. Qui il clima gioca un ruolo fondamentale. Nonostante la latitudine meridionale, le colline intorno a Martina Franca godono di escursioni termiche importanti e di una ventilazione costante che arriva dal mare. Un tempo la Verdeca era la base silenziosa di molti vermouth piemontesi, ma i produttori locali come I Pàstini hanno capito che questo vitigno aveva una marcia in più se vinificato con cura nel suo habitat naturale. Varietà autoctona, deve il nome ai riflessi verdi che mantengono gli acini anche a piena maturazione. Nel calice questa uva si trasforma in energia pura. E' un vitigno che non ha bisogno di "aiutini" perché possiede già un equilibrio naturale tra acidità e corpo. E la scelta del biologico da parte dell'azienda è il modo più diretto per lasciare che la pianta si esprima senza interferenze chimiche. In cantina le uve vengono lavorate in iper-riduzione, una tecnica che protegge il mosto dall'ossigeno per preservare ogni minima sfumatura aromatica. Dopo una decantazione statica a soli 6 gradi per pulire il mosto naturalmente, la fermentazione avviene a temperatura controllata. Questo processo lento e freddo serve a "intrappolare" i profumi di frutta fresca che altrimenti andrebbero dispersi. L'affinamento avviene esclusivamente in acciaio per non coprire la vivacità del frutto con note legnose. Colore giallo paglierino scarico, al naso è una piccola esplosione di Mediterraneo. Mela verde e lime, seguiti da un tocco di erbe aromatiche che ricorda la macchia pugliese. In bocca il Faraone è una lama di luce. Sapido, quasi salino, con una persistenza che ti invita immediatamente al sorso successivo. Un vino che va dritto al sodo senza troppi giri di parole. Sulla tavola, Faraone non teme confronti con i piatti di mare ma funziona benissimo anche con le classiche orecchiette alle cime di rapa, dove la componente vegetale del vino si sposa con quella del piatto.

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 pressatura delle vinacce, decantazione statica a 6 gradi del mosto per 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 rischiano l'estinzione, come la Verdeca, il Bianco d'Nessano e il Minutolo. Quest'ultimo, in particolare, è un grande vitigno aromatico che proprio in questa zona trova la sua massima espressione.

### La Vigna

<b>Terreno</b>	Calcareo, minerale
<b>Esposizione</b>	Sud-est
<b>Allevamento</b>	controspalliera a coordone speronato
<b>Densità imp.</b>	5500

### Il Vino

<b>Tipologia</b>	Vino bianco fermo
<b>Provenienza</b>	Puglia
<b>Uve</b>	Verdeca 100%
<b>Gradazione</b>	12% vol
<b>Temp. Servizio</b>	12 gradi
<b>Quando Berlo</b>	entro 3 anni
<b>Abbinamento</b>	Aperitivo, Menù di pesce

**Vinificazione** Diraspatura e pigiatura delle uve in iper-riduzione, 24 ore, travaso del limpido e fermentazione a 16-17°C

### Sensazioni

Verdeca in purezza, vitigno bianco autoctono simbolo della Puglia, apprezzato per acidità, freschezza e spiccata sapidità, espressione armoniosa della Valle d'Itria. Giallo paglierino con riflessi verdognoli, sprigiona note erbacee, minerali e agrumate di mela verde e lime. Fresco, minerale e sapido, elegante e persistente, un grande vitigno aromatico che proprio in questa zona trova la sua massima espressione.

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