



ACQUISTATO IL .....

"Calaluna" Fiano Salento IGT 2025

2025

Profumato e minerale



|                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>La Vigna</b>                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Terreno</b>                 | terreno di medio impasto                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Esposizione Allevamento</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                | controspalliera con cordone speronato                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Densità imp.</b>            | 4500                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Il Vino</b>                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Tipologia</b>               | Vino bianco fermo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Provenienza</b>             | Puglia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Uve</b>                     | fiano 100%                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Gradazione</b>              | 13% vol                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Temp. Servizio</b>          | 12 gradi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Quando Berlo</b>            | entro 2-3 anni                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Abbinamento</b>             | È particolarmente versatile con pesce, crostacei e frutti di mare, antipasti e primi piatti delicati, preparazioni a base di verdure, carni bianche e formaggi freschi o a pasta molle.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Vinificazione</b>           | a vendemmia viene effettuata durante la notte, quando le temperature più basse consentono di preservare maggiormente freschezza, acidità e profilo aromatico delle uve. I grappoli vengono raccolti in piccole cassette da circa 5 kg per mantenerne l'integrità. Dopo la pigiatura, le bucce rimangono a contatto con il mosto attraverso una macerazione a freddo di circa 6-8 ore, finalizzata all'estrazione degli aromi. Seguono pressatura soffice e chiarifica statica del mosto. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata di 16-17 °C per circa 10-12 giorni. Dopo la fermentazione il vino rimane per circa 3 mesi in acciaio sulle fecce fini, procedimento che contribuisce ad aumentarne complessità, struttura e carattere senza comprometterne freschezza e aromaticità. |
| <b>Sensazioni</b>              | Si presenta con un colore giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli. Al naso è intenso e fresco, caratterizzato da note agrumate e di frutta tropicale, con richiami di melone e banana, accompagnati da piacevoli sfumature minerali. Al palato è                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

equilibrato, fresco e sapido, sostenuto da una buona acidità. La componente fruttata ritorna in bocca e accompagna un finale piacevolmente persistente.

Calaluna, Fiano di Cantine Paolo Leo, richiama la suggestione legata alle notti salentine, quando la luna illumina i filari e la brezza del mare rinfresca l'aria scaldata dal sole del pomeriggio. Baciato da due mari, l'Adriatico e lo Ionio, il Salento è una terra dove la viticoltura ha radici millenarie che risalgono addirittura ai tempi dei Greci. Le vigne affondano le radici in suoli argilloso-calcarei e terre rosse ricche di minerali. Il Fiano arrivò in Puglia secoli fa e proprio qui trovò un habitat ideale per sviluppare un profilo unico, diverso da quello campano. Non richiede l'unione con altre varietà perché lavorato in purezza riesce a esprimere tutta la sua tipica ricchezza aromatica. I vigneti di Paolo Leo sono coltivati a cordone speronato su terreni pianeggianti e ben ventilati. La vendemmia viene effettuata nelle prime ore del mattino per proteggere gli acini dal calore. In cantina le uve subiscono una diraspatura e una pressatura molto soffice. Il mosto fermenta a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox. Il vino affina poi per circa tre mesi in acciaio sulle proprie fecce fini. Segue un breve riposo in bottiglia prima della commercializzazione. Questo percorso preserva intatta la naturale freschezza del frutto. Nel calice il Calaluna si presenta di un colore giallo paglierino luminoso con vivaci riflessi verdolini. Al naso regala un bouquet raffinato e solare, con sentori di fiori bianchi come il gelsomino, uniti a note di mela verde, pesca bianca e scorza di agrumi. Sul finale compaiono delicati richiami di mandorla fresca ed erbe mediterranee. In bocca è secco, dinamico e piacevolmente sapido. L'acidità acuta dona grande bevibilità e slancio. La chiusura è pulita, persistente e rinfrescante. Nato per abbinare i classici piatti della tradizione marinara, dai crudi di mare alle tartare di pesce.

Oggi ci troviamo nel cuore del Salento, terra baciata dal sole e accarezzata da due mari. Qui la viticoltura è antichissima. A San Donaci, all'interno del Parco del Negroamaro, si trovano le Cantine Paololeo, realtà dinamica, solida e affascinante del panorama enologico pugliese. Fondata ufficialmente nel 1989 da Paolo Leo, la cantina affonda in realtà le sue radici in una tradizione familiare profonda, legata a doppio filo alla vigna e al rispetto per la propria terra. Oggi in azienda insieme a Paolo ci sono la moglie Roberta e i quattro figli: Nicola, enologo di casa, Stefano, Francesco e Alessandro. La produzione si basa sui vitigni autoctoni del territorio, primi fra tutti il Negroamaro e il Primitivo, affiancati dalla Malvasia Nera e Bianca e dal Susumaniello. Le vigne si estendono tra la zona del Salice Salentino e i terreni rossi e calcarei di Monteparano, nel cuore della DOC del Primitivo di Manduria. Tra le scelte più distintive della cantina c'è l'impegno concreto per la tutela del paesaggio e della biodiversità. Paololeo è stata una delle prime realtà pugliesi a promuovere la salvaguardia dei vecchi impianti ad alberello pugliese, vera e propria memoria storica dell'enologia locale. Un sistema di allevamento faticoso e interamente manuale che regala uve di rara concentrazione. L'azienda ha inoltre ottenuto la certificazione Equalitas per la sostenibilità ambientale, etica ed economica, a testimonianza di una gestione attenta alle risorse naturali e alla comunità.

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