ACQUISTATO IL .....

Bianco Salento IGP 2023 2023

Bianco salentino

Questo fresco Salento IGP nasce da una fortunata selezione di uve a bacca bianca tipiche del Salento, tra cui Verdeca, Fiano e Malvasia Bianca. Tutte le uve provengono da vigneti situati sulle colline del Salento, dove il clima caldo e temperato e i terreni calcareo-argillosi favoriscono una maturazione equilibrata e ricca di profumi. In questo caso la vinificazione segue un processo moderno che ha inizio con la diraspatura dei grappoli. Gli acini vengono quindi lasciati in macerazione per qualche ora. Segue una pressatura soffice, con conseguente decantazione statica a freddo per ottenere un mosto limpido. La fermentazione alcolica avviene in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata e successivamente il vino affina in acciaio per alcuni mesi, prima di essere imbottigliato. Al naso, si presenta con un bouquet intenso e floreale, caratterizzato da note di fiori di gelsomino e rosa selvatica, con sentori di frutta tropicale come ananas e banana. In bocca, invece, nonostante l'apparente semplicità, questo vino risulta piacevolmente elegante, fresco e delicato, con una discreta acidità che lo rende particolarmente beverino. La mineralità del terreno si percepisce bene, donando al vino una complessità interessante. Il finale è persistente, con note fruttate e floreali.

Nel cuore del Salento, terra di grandi vini, e più precisamente in località San Marzano si trova l'azienda Notte Rossa. Qui le vigne sono quelle del Primitivo di Manduria da cui si ottengono vini di grande personalità. I vigneti aziendali si trovano nelle aree più vocate della penisola salentina. Ettari vitati, prevalentemente con uve autoctone, disposti in diversi appezzamenti che godono di esposizioni e suoli diversi. Dalle aree collinari e tendenzialmente argillose del nord tarantino, ossia nell'alto Salento, a circa 150 metri sul livello del mare, provengono le uve bianche. Per i rossi, come Primitivo e Negroamaro, la scelta ricade su appezzamenti negli agri dislocati più a sud, aree di terra rossa, di calcare e di sabbia, dove le vecchie piante ad alberello convivono da decenni con gli arbusti della macchia mediterranea.

La Vigna

Terreno	Tessitura medio-fine
Esposizione	
Allevamento	
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Bianco Fermo IGP
Provenienza	Puglia
Uve	Blend a bacca bianca tipici del Salento
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Le uve vengono disparate e lasciate in macerazione per qualche ora. La fase successiva è la pressatura soffice delle vinacce, con conseguente decantazione statica a freddo affinchè tale decantazione avvenga in modo naturale. La fermentazione alcolica ha luogo in serbatoi in acciaio inox a 12°C. Affinamento in acciaio
Sensazioni	Colore giallo paglierino. Profumo dapprima floreale, avvolgente, con sentori di fiori di gelsomino e rosa selvatica, poi di ananas e banane. Al palato risulta elegante, 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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com · 011-19467821