ACQUISTATO IL .....

Vermentino Salento IGP 2019



Vermentino "made in Puglia"

Vermentino in purezza, allevato in Salento, non lontano dal bellissimo mare della Puglia. Un ambiente ideale per questa uva che prospera e dà i suoi risultati migliori proprio quando ha il mare nelle vicinanze. Le uve, raccolte in perfetto stato di maturazione e sanità, vengono portate velocemente in cantina per essere trasformate dopo solo poche ore. La vinificazione, a temperatura controllata, permette di preservare tutti gli aromi varietali del vitigno. Nasce così il Salento IGP Vermentino di Felline. Nel bicchiere si presenta di un bel colore giallo paglierino con evidenti riflessi verdolini, segno tangibile di freschezza e gioventù. Al naso, note fruttate di pesca bianca, mela, fiori bianchi e soprattutto erbe aromatiche. In bocca è semplice ma non banale. Piacevolmente fruttato, con una piacevole acidità di fondo e una interessante persistenza.

Scrivi Puglia e leggi Primitivo. Scrivi Primitivo e leggi "Accademia dei Racemi", progetto virtuoso tutto made in Puglia per la valorizzazione della viticoltura regionale e dei tanti vitigni nativi, come appunto il Primitivo. In Accademia dei Racemi, un ruolo da protagonista spetta proprio all'Azienda Felline, storica realtà pugliese. Il nome della cantina deriva da una vasta area archeologica che si trova a pochi chilometri da Manduria, che del Primitivo è territorio di origine. Si trova a pochi chilometri dalle belle spiagge dove la leggenda vuole che sia sbarcato addirittura San Pietro nel suo viaggio verso la città di Roma per fondare la chiesa cattolica. A partire dalla fine degli anni Novanta Felline, in collaborazione con altri giovani e ambiziosi produttori, ha contribuito alla valorizzazione del Primitivo, facendone oggi una delle aziende più importanti del comprensorio. Propongono una vasta gamma di vini che include tutti i rossi tipici della regione e si completa con interessanti spumanti, bianchi e rosati. Un bel punto di partenza per chi vuole conoscere il meglio della viticoltura pugliese, senza muoversi dal proprio salotto di casa.

La Vigna

Terreno	terra nera profonda di origine alluvionale
Esposizione	70-90 m s.l.m.
Allevamento	guyot
Densità imp.	5.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Bianco Fermo Secco IGP
Provenienza	Puglia
Uve	vermentino 100%
Gradazione	12%
Temp. Servizio	12°C
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	antipasti di pesce, crostacei, frutti di mare
Vinificazione	affinamento in acciaio
Sensazioni	sentori di pesca bianca e note minerali

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. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821