ACQUISTATO IL .....

Chardonnay Puglia IGP Santoro 2022 2022



Dalla Borgogna al Salento

Che uva meravigliosa è lo Chardonnay? Originaria della Borgogna, dove certo il clima non è troppo caldo, questo vitigno è in grado di adattarsi praticamente a qualunque condizione climatica. A seconda dei casi vi si ottengono vini più o meno freschi e dotati di naturale acidità. Tutti, però, in comune hanno una spiccata eleganza e una finezza degli aromi. Non fa eccezione questo Santoro Chardonnay Puglia IGP, vino salentino al 100%. Lo propone Terre di Sava, che lavora i suoi vigneti in provincia di Taranto. Vendemmia a perfetta maturazione, le uve vengono velocemente conferite in cantina per dare inizio nel giro di poche ore alla loro trasformazione. Si parte con la diraspatura e la pressatura soffice delle uve, con una successiva decantazione statica a freddo per consentire una naturale pulizia del mosto. Subito dopo è il momento di dare il via alla fase di fermentazione alcolica che avviene sempre all'interno di serbatoi in acciaio Inox a temperatura controllata. Al termine, il vino resta in vasche di acciaio per la fase di affinamento prima dell'imbottigliamento. Giallo paglierino il suo colore, questo elegante bianco pugliese ha profumi fini e delicati, con note agrumate e di mela verde. In bocca, invece, stupisce per la decisa morbidezza, ben supportata da una piacevole sapidità e da una buona spalla acida.

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	Il terreno è a medio impasto tendenzialmente argilloso, poco profondo e con buona presenza di scheletro
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	4000

Il Vino

Tipologia	Bianco Fermo Secco IGP
Provenienza	Puglia
Uve	Chardonnay
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 1 anno
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Diraspatura e pressatura soffice delle uve con una successiva decantazione statica a freddo per consentire una naturale pulizia. La fermentazione alcolica avviene in serbatoio in acciaio inox a 16°C. Affinamento in acciaio
Sensazioni	Al palato avvolge con una decisa morbidezza supportata da un’armonica sapidità e da una buona spalla acida.

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