ACQUISTATO IL .....

"Candora" Chardonnay Salento IGT 2023 2023

Tutto il calore e i profumi di uno Chardonnay pugliese

Candòra è Chardonnay in purezza. Un vino bianco di grande piacevolezza che nasce da uve baciate dal sole. Del resto lo Chardonnay, si sa, è capace di dare ottimi frutti in molte situazioni diverse. Quando, come in questo caso, cresce in un ambiente caldo e assolato, genera vini di grande carattere, con sentori di frutta matura e dolce. Se nel calice si presenta di un bel colore giallo paglierino convinto, al naso stupisce per la ricchezza e l'ampiezza del suo bouquet. Vi si riconoscono frutti dolci come l'ananas, ma anche la pesca bianca e soprattutto la banana. Una volta assaggiato, invece, tutta questa frutta si trasforma in un corpo ampio e in un sorso gratificante. Piacevolmente fresco, grazie a una naturale acidità, dopo il primo sorso se ne beve volentieri un altro. Per questo è difficile che la bottiglia riesca ad accompagnarci per tutto il pasto. Meglio averne sempre una seconda pronta a dargli man forte.

La tutela del territorio, delle sue bellezze e ricchezze. Delle tradizioni che hanno origine lontano nel tempo. Della tradizionale forma di allevamento ad alberello, così faticosa da lavorare ma capace di regalare vini dal carattere unico. Degli antichi muretti a secco che da secoli delimitano i campi e le viti che affondano le loro radici in un suolo di colore rosso, ricco di preziosi micro elementi. Tutto questo è Schola Sarmenti, una bella azienda pugliese, fondata nel 1999. Siamo nel Salento, e più precisamente a Nardò. Terra di grandi vini da vitigni autoctoni quali il Fiano, il Negroamaro, il Primitivo e il Susumaniello. Varietà antiche, coltivate come un tempo, e raccolte rigorosamente a mano. Poi è la scienza enologica, la dedizione e la passione di chi lavora a fare il resto. Ed è per tutto questo che oggi Schola Sarmenti può essere considerata, a ragione, una delle realtà più interessanti del panorama enologico Pugliese.

La Vigna

Terreno	Calcareo - argilloso
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	4200

Il Vino

Tipologia	Bianco Fermo Secco IGT
Provenienza	Puglia
Uve	Chardonnay 100%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Uve raccolte a mano e ulteriormente selezionate in cantina. Vinificazione e maturazione in acciaio a temperatura controllata.
Sensazioni	Al naso frutti come ananas, pesca e banana. In bocca è ampio, con una lievissima astringenza che invita a berne ancora. Morbido ha un finale avvolgente ed emozionante.

© 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