



ACQUISTATO IL

"Cortices" Orange Wine Fiano Salento IGT 2023

2023

Profondità e complessità



Svinando

Un vino molto particolare, da una terra che non solo gode di straordinaria bellezza e ricchezza naturale, ma è anche un luogo dove il clima mediterraneo e il suolo calcareo e argilloso danno vita a vini unici e intensamente espressivi. Ci troviamo nella zona di Nardò, in provincia di Lecce, qui l'azienda Schola Sarmenti produce questo Salento IGT Fiano Cortices, vino bianco lavorato come fosse un rosso, un cosiddetto "orange wine" che affascina per il suo carattere autentico e l'intrigante complessità dei suoi profumi e sapori. La particolarità del Cortices risiede proprio nella tecnica di vinificazione. La fermentazione avviene a temperatura controllata, con un lungo periodo di macerazione che dura circa 13 giorni, durante il quale il mosto rimane a contatto con bucce e vinaccioli. Questo processo consente una significativa estrazione di tannini e sostanze coloranti che conferiscono al vino un caratteristico colore ambrato con riflessi aranciati, e una struttura che lo distingue dai bianchi classici. Il successivo affinamento, poi, avviene in acciaio, un metodo che conserva la freschezza del vino e ne esalta l'autenticità. Il risultato è un vino dal colore ambrato, con sfumature arancioni che catturano l'occhio e promettono una degustazione fuori dal comune. Al naso Cortices sorprende con note erbacee e fruttate, tra cui spiccano il profumo maturo dell'albicocca e accenni di miele, accompagnati da un sottofondo balsamico che dona una piacevole sensazione di freschezza. In bocca si rivela dotato di una bella struttura. La sapidità e la freschezza si fondono con il tannino morbido, donando al vino una profondità e una complessità rara nei bianchi tradizionali. Questo equilibrio tra acidità, sapidità e tannicità rende il Cortices un vino estremamente versatile, capace di arricchirsi con il tempo in bottiglia. Sulla tavola si presta bene a essere accompagnato da piatti di media struttura e dai sapori intensi. Ideale con carni bianche e, meglio ancora, con piatti saporiti a base di pesce, come il baccalà o il polpo alla griglia.

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 ha fatto autore il vitigno. Ed è la cura tutta artigianale che oggi Schola Sarmenti può essere considerata, a ragione, una delle realtà enologiche più interessanti del panorama enologico Pugliese.

La Vigna

Terreno Esposizione Allevamento

Spalliera con potatura Guyot

Densità imp. Il Vino

Tipologia: Vino bianco fermo

Provenienza

Puglia

Uve

100% Fiano

Gradazione

12,5% vol

Temp. Servizio

12 gradi

Quando Berlo

entro 2 anni

Abbinamento

Menù di pesce

Vinificazione

Raccolta e vinificazione: uve raccolte a mano e delicatamente riposte in piccole cassette. Maturazione e affinamento in acciaio inox a temperatura controllata.

Sensazioni

Un vino dal colore ambrato con sfumature arancioni. La macerazione a contatto di bucce e vinaccioli di circa 13 giorni conferisce al vino un caratteristico colore ambrato con riflessi aranciati, e una struttura che lo distingue dai bianchi classici. Il successivo affinamento, poi, avviene in acciaio, un metodo che conserva la freschezza del vino e ne esalta l'autenticità. Il risultato è un vino dal colore ambrato, con sfumature arancioni che catturano l'occhio e promettono una degustazione fuori dal comune.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.