



ACQUISTATO IL

Chardonnay Puglia IGP Santoro 2024

2024

Dalla Borgogna al Salento



Svinando®

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 Vino bianco fermo

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.