



ACQUISTATO IL

"Ambàce" Bianco Salento IGT 2024

2024

Fresco ed equilibrato



Un vino fresco ed equilibrato. Così viene descritto dai suoi produttori questo Ambàce, Bianco IGT salentino al 100%. Un bel vino del territorio che nasce da uve Fiano (60%) e Chardonnay (40%). Ci troviamo in provincia di Lecce, a Nardò per la precisione. Qui, al livello del mare, il clima è decisamente Mediterraneo caldo, addirittura arido. Qui viti di 15 anni crescono rigogliose e quando le uve giungono a maturazione, vengono raccolte a mano e delicatamente riposte in piccole cassette. In cantina la vinificazione è in acciaio a temperatura controllata, nel pieno rispetto della buona materia prima di partenza. Giunge così nei nostri calici un vino bianco caratterizzato da un bel colore limpido e vivace. Al naso è pulito e avvolgente, caratterizzato da un bel aroma di pesca e fiori di campo. E' il vino giusto per la bella stagione, per le merende tra amici e le grigliate di pesce, magari programmando le prossime vacanze. In Puglia, ovviamente...

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 Calacere, Argilloso

Esposizione Sud Est

Allevamento Spalliera

Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Puglia

Uve fiano 60% chardonnay 40%

Gradazione 12% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 2 anni

Abbinamento Aperitivo, Menù di pesce

Vinificazione Fermentazione e affinamento in acciaio

Sensazioni

Al naso, si apre con una fragrante esplosione di note fruttate, tra cui agrumi succosi e mela croccante, avvolte da una delicata sfumatura floreale. In bocca, si presenta equilibrato e avvolgente, con una piacevole freschezza che solletica il palato. I sapori fruttati si fondono armoniosamente con accenni di vaniglia e leggeri sentori di nocciola tostata. Il finale persistente lascia un'incantevole sensazione di pienezza e soddisfazione.

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. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821