ACQUISTATO IL .....

"Illuminato" Fiano Salento IGP 2022 2022

Illuminato dai raggi di sole

Piccolo grande gioiello del nostro meridione, l'uva Fiano ha origini probabilmente in Campania ma ha saputo adattarsi bene anche in altri ambienti, tra cui la Puglia. Apprezzato per la sua capacità di produrre vini bianchi di alta qualità, ha origini antiche. Si crede che sia stata coltivata in Italia per secoli, con documenti storici che ne attestano la presenza fin dal XIII secolo. Giustini lo propone qui in una versione "in purezza". Illuminato Fiano, Salento IGP, il nome fa riferimento ai raggi di sole che accarezzano gli acini in ogni stagione, accompagnandoli a completa maturazione. Solo a quel punto vengono raccolti e lavorati con amore e competenza. Siamo nella prima decade di settembre. Le uve vengono conferite in cantina e avviate a diraspatura e pressatura soffice. Poi, senza alcuna macerazione, il mosto viene avviato a fermentazione alcolica in serbatoi in acciaio inox a temperatura controllata. Al termine, un periodo di affinamento in acciaio completa il processo produttivo. Nel calice si presenta di un bel colore giallo paglierino lucente. Al naso, note di frutta fresca e fiori invitano all'assaggio. In bocca, poi, si scopre un vino estremamente piacevole e perfettamente equilibrato in tutte le sue componenti. Consigliato con antipasti e crudi di mare, ma anche con primi piatti a base di pesce dal sapore delicato.

Vino: una questione di famiglia. Almeno per i Papadopoli, produttori pugliesi, giustamente orgogliosi delle loro origini. L'azienda si trova in una terra di mezzo, tra il mare di Taranto e le alture della Valle d'Itria. Qui si trova San Giorgio, un piccolo paese che rientra nell'area della DOC Primitivo di Manduria. Ed è proprio qui, da ben quattro generazioni, che la famiglia si tramanda di padre in figlio tradizioni, esperienza e passione per il vino. Il seme viene piantato nel 1991 quando Giuseppe Papadopoli, dopo aver trascorso anni a gestire i vigneti di alcune tra le aziende più produttive nella zona, sente che il mercato del vino Pugliese sta cambiando. Vengono così acquistati i primi ettari di proprietà, segnando un punto di svolta. Il nome scelto è quello della contrada dei primi vigneti, Giustini appunto. Da lì in avanti, di etichetta in etichetta, si successo in successo, l'attività della bella azienda tarantina non ha mai avuto una battuta di arresto. E i buoni vini oggi proposti, sono lì a dimostrarlo.

La Vigna

Terreno	Medio impasto con buona percentuale di argilla
Esposizione	Nord Sud
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4000

Il Vino

Tipologia	Bianco IGT
Provenienza	Puglia
Uve	Fiano 100%
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	Entro 2 anni
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	Diraspatura e pressatura soffice delle uve, senza alcuna macerazione. La fermentazione alcolica avviene in serbatoi in acciaio inox ad una temperatura di 16°
Sensazioni	Colore giallo paglierino lucente. Al nasonote di frutta fresca, al palato risulta equilibrato ed armonioso. Perfetto con gli antipasti e crudi di mare.

© 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