ACQUISTATO IL .....

"Laureato" Salento Bianco IGP 2022 2022

Dall'incontro tra un grande vitigno internazionale e un autoctono

Nasce da un taglio molto interessante di uve Chardonnay e Minutolo. Si tratta, dunque, dell'incontro nel cuore del Salento, di un grande vitigno internazionale, capace di esprimersi al meglio in climi e su suoli differenti, e uno dei più amati vitigni autoctoni del nostro meridione. Le vigne godono di un caldo sole e di condizioni climatiche ideali, trovandosi a pochi metri sul livello del mare. Vendemmia a perfetta maturazione, pressatura soffice seguita da una fase di decantazione statica, poi fermentazione in barrique di rovere francese. Durante la permanenza del vino in legno, sono previsti frequenti batonnage, per muovere le fecce fini che si depositano sul fondo del contenitore, e permettere loro di cedere profumi e aromi unici al prodotto finito. Nel bicchiere si presenta di un bel colore giallo paglierino carico, con un profumo che richiama la frutta dolce, come la pesca gialla e melone bianco. Il tutto ben integrato con note balsamiche che aggiungono profondità a naso. In bocca si rivela un vino ampio, dove ritornano le dolci note percepite in precedenza.

La storia di Vetrère si perde nel tempo. Le origini sono certamente molto antiche, al punto che una mappa risalente al '700 già testimonia la sua presenza. Allora apparteneva alla famiglia Troilo. Poi, nel 1903, la giovane Serafina Troilo andò in sposa a Michele Ammazzalorsa che, in seguito, lasciò i suoi possedimenti al nipote, Enrico Bruni, padre delle attuali proprietarie, Annamaria e Francesca. Sono dunque già cinque le generazioni che si sono susseguite alla guida dell'azienda che produce vini tipici del Salento. La si incontra percorrendo la strada provinciale Monteiasi-Montemesola, al 16esimo chilometro. Siamo in provincia di Taranto. La sede della cantina si trova all'interno di una bella struttura che risale ai primi dell'800, interamente realizzato in pietra tufacea, tipica del Salento. Tradizione e modernità qui convivono perfettamente. L'azienda, infatti, è dotata di tecnologia all'avanguardia e ha scelto consapevolmente la strada dell'energia pulita. Già oggi, infatti, è in grado di soddisfare il suo fabbisogno energetico in completa autonomia.

La Vigna

Terreno	medio impasto calcareo
Esposizione	Sud Est
Allevamento	cordone speronato
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Bianco Fermo Secco IGP
Provenienza	Puglia
Uve	Minutolo 15% Chardonnay 85%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Raccolta meccanica, pressatura soffice, illimpidimento statico, fermentazione in barriques di rovere francese, batonnage.
Sensazioni	Richiami olfattivi a pesca e melone bianco oltre a note balsamiche che aggiungono profondità al naso. Ampio palato, dove domina la pera e in deglutizione la freschezza del mandarino.

© 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