METERI
SELEZIONE VINI

Bombino Igp Puglia Bio 2023 - Tenuta Demaio

Nazione: Italia
Regione: Puglia
Territorio: San Severo
Genere: Vino
Denominazione: Igp Puglia
Tipologia: Bianco
Vitigno: Bombino
Annata: 2023
Età delle Vigne: 10-20 anni
Tipo di impianto: Spalliera a 80 mslm
Certificazione e pratiche agricole: Biologico certificato
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Filtrazione: Non Filtrato
Affinamento - Contenitori: Inox
Grado Alcolico: 13%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 12
Tappo: Sintetico
Temperatura di servizio: 10° C
Numero bottiglie prodotte: 6500
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Bombino, fermentazione spontanea, affina in acciaio.
Biologico certificato.
Sentori chiave: cedro, macchia mediterraneo, iodio.

Naso: delicato, marino, leggermente vegetali con presenza importante di note fruttate e ricordi ammandorlati.

Bocca: leggiadro, beverino, poco strutturato e di gran beva.

Vista: giallo paglierino tenue.

Ci troviamo in Puglia, più precisamente a San Severo a nord del Gargano. Qui le temperature riescono, con l’aiuto delle costanti brezze marine e le grandi escursioni termiche, a donare vini mai

eccessivamente ricchi di alcol, smodata struttura ed estrazioni troppo marcate.

La Tenuta Demaio ha cominciato nel 2013 la produzione dei primi vini, lavorando sin da subito nella maniera più trasparente possibile sia in vigna che in cantina: pochi interventi chimici di sintesi, adozione delle pratiche biologiche certificate e nessuna chiarifica o filtrazione.
Tutti i vini dell'azienda riescono perciò a distinguersi sia per l'incredibile rapporto qualità/prezzo sia per la grande personalità varietale che raccontano in ogni etichetta.

Il Bombino Bianco è un vino bianco, non macerato, che esterna un carattere decisamente unico: sapido, fine, di grande beva, diretto e di facile lettura.
Un'etichetta che alla grande semplicità accompagna tantissima territorialità: un vino da calice ideale.