

Nido del Gruccione Fiano 2022 - Tenuta Demaio



Nazione: Italia
Regione: Puglia
Genere: Vino
Tipologia: Bianco
Vitigno: Fiano
Annata: 2022
Età delle Vigne: 5 anni
Certificazione e pratiche agricole: Biologico non certificato
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Affinamento - Contenitori: Inox
Invecchiamento: Inox
Grado Alcolico: 12%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 12
Tappo: Sintetico
Numero bottiglie prodotte: 2500
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Fiano Minutolo, macerazione di circa 40 giorni fermentazione spontanea, affina in acciaio.
Biologico certificato
Sentori chiave: albicocca, miele d'acacia, fieno ed eucalipto.

Naso: intenso, ricco e profondo

Bocca: attacco verticale, allungo ampio e rotondo, chiusura leggermente sapida e piacevolmente tannica.

Vista: Aranciato

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 Nido del Gruccione non è il classico vino macerato tutto muscoli e tannini, il sorso che offre questa bottiglia è fresco, dinamico, teso ma molto profondo al tempo stesso: un connubio perfetto tra grande complessità ed estrema facilità di beva.

Duttile sia nell'abbinamento al calice, estremamente godibile in mescita così come in pairing con piatti anche piuttosto strutturati.