

Segreto Di Bianca Fiano Salento IGT, Masseria Cuturi

Detta vita torra vin är en hyllning till Bianca, frun till Don Tommaso, som var den första personen att plantera och kultivera den röda druvsorten Primitivo di Manduria i denna region. Druvorna Fiano (mestadels) och Minutolo odlas i Salento i vingårdar där jordmånen består av lera, kalksten och sand. Vinrankorna är uppbundna i guyot och skörden infaller oftast i slutet av augusti varje år. Masseria Cuturi är ekologiskt certifierade och arbetar målmedvetet för att uppnå en god biologisk mångfald när det kommer till sin vinproduktion. Bland annat används lättare glasflaskor och materialet för sina korkar hämtas från förnybar och återvunnen materia från sockerrör.



Årgång	2022
Druvsort	100% Minutolo
Alkoholhalt	13,5
Produkttyp	Vitt vin
Ursprung	Salento
Producent	Masseria Cuturi
Altitud	80 meter över havsytan
Jordmån	Jordmånen består av lera, kalksten och sand
Skördeuttag	4500 vinrankor per hektar
Skörd	För hand
Jäsning & maceration	Jäsning och maceration sker i rostfria ståltankar
Utveckling och lagring	Vinet ligger på sin jästfällning i 3 månader.

Kommentar

Färg: Ljusgul färg

Doft: Intensiv doft av gula plommon, citrusfrukter med inslag av vita blommor.

Smak: Frisk och fruktig smak av gula frukter, citrus, vita blommor med en uppfriskande syra. Vinet har en fin balanserad eftersmak med salinitet.

Passar till: Servera gärna detta vita vin till skaldjur, eleganta fiskrätter med grillade grönsaker och ris som tillbehör.

Masseria Cuturi

Masseria Cuturi är en historisk egendom belägen i Manduria i Apulien, som romarna upprättade år 1881. Det var just här som sedan den moderna bilden av Primitivo-vinet fick sitt startskott, tack vare landägaren Don Tommaso Schiavoni Tafuri, som tillsammans med sin fru, grevinnan Sabini di Altamura planterade den första vinrankan av nämnda druvsort. Vinerna som Tommaso skapade var fylliga och gav en klar bild av potentialen i vingårdarna. När denna egendom köptes av familjen Rossi Chauvenet år 2008, var vinrankorna i uselt skick, och den största utmaningen för den dynamiske vinmakaren Camilla Rossi Chauvenet var att förvalta och gjuta nytt liv i Primitivo-rankorna. Av de 300 hektar som ingår i egendomen idag, är 40 hektar vigda åt vin, och druvsorter som odlas förutom Primitivo är den röda Negroamaro och den vita Fiano. Masseria Cuturi är ekologiskt certifierade och arbetar målmedvetet för att uppnå en god biologisk mångfald när det kommer till sin vinproduktion. Bland annat används lättare glasflaskor och materialet för sina korkar hämtas från förnybar och återvunnen materia från sockerrör.