



*scopri il mondo attraverso il vino*

# STAPPA SFOGLIA VIAGGIA

Ecco la scheda enologica dove trovi  
**tutte le informazioni** sul vino che hai ricevuto

# INDICE DEI CONTENUTI

1	2	3	4
<b>BOTTIGLIA</b>	<b>ABBINAMENTI</b>	<b>CANTINA</b>	<b>TERRITORIO</b>
Scheda tecnica e note di degustazione	Caratteristiche e abbinamenti gastronomici	Storia della cantina e particolarità	Regione Vitigni e vini Terroir



Tenuta Demaio

# BOMBINO MACERATO BIO

## SCHEDA TECNICA

Da vigne di età compresa tra 10 e 20 anni, condotte in biologico, l'essenza del Bombino, in versione naturale.

 **DENOMINAZIONE** Puglia IGP

 **TIPOLOGIA** Bianco

 **UVAGGIO** Bombino

 **EVOLUZIONE** 3 anni

 **VOLUME IN ALCOL** 13%

 **TEMPERATURA IDEALE** 8-10° C




 **CALICE** stretto

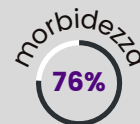


Tenuta Demaio



# BOMBINO MACERATO BIO

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

-  di un bel giallo aranciato carico;
-  al naso esprime un ampio bouquet fruttato (frutti gialli maturi su tutti) arricchito da note di macchia mediterranea e speziate;
-  al palato è intenso, profondo, minerale, dall'intrigante finale di mandorla.



## VINIFICAZIONE

-  Bombino bianco in purezza prodotto in biologico certificato su un vigneto di circa 20 anni, a spalliera, collocato a circa 80 metri sul livello del mare. La lavorazione del suolo avviene con concime organico e sovescio.
-  Dopo la vendemmia manuale e una soffice pigio-diraspatura il vino, prima della fermentazione alcolica, subisce 15 giorni di macerazione in barrique usate. Affinamento in barrique per 8 mesi. Nessuna chiarifica né filtrazione del vino.  
Appena 5,000 le bottiglie totali in questa annata.

# CARATTERISTICHE E ABBINAMENTI

Un Bombino beverino, abbastanza sapido, fresco e profumato, decisamente piacevole, che si abbina perfettamente a piatti non troppo strutturati come formaggi freschi, pasta al pesto, verdure alla griglia, frittura mista... Da provare con secondi di pesce.

- **UN VINO FRESCO**
- **BEVERINO**
- **PRIMI PIATTI E PESCI**

## FRITTO MISTO ALL'ITALIANA

### 👄 **ABBINAMENTO SUGGERITO**

Composto da carni tenere, frattaglie delicate, salsiccia saporita, frittelle di semolino, amaretti e verdure miste questo piatto si accompagna perfettamente al Bombino, la cui freschezza pulisce perfettamente la bocca.



## SPAGHETTI AL NERO DI SEPPIA

### 📍 **ABBINAMENTO CLASSICO**

Un piatto delizioso, profumato e intenso, ottimo in abbinamento al Bombino Macerato della Tenuta Demaio: la leggera untuosità del piatto sarà perfettamente pulita dalla freschezza del bianco.



# LA CANTINA

Siamo a San Severo, in provincia di Foggia.

Partendo da un profondo legame familiare con l'agricoltura della vigna e dell'ulivo, nel 2010 Antonio Demanio ha avviato la ristrutturazione di una vecchia masseria e dal 2013 è nata la Tenuta Demanio con la trasformazione delle prime uve.

La cantina aveva una tradizione iniziata dal nonno di Antonio, che era stata interrotta negli anni '70 con l'avvento delle cooperative: a quel punto l'attività di trasformazione è stata sospesa a favore dell'agricoltura.



**Ma da una decina di anni Antonio ha concentrato tutte le energie per far crescere l'azienda e ricominciare a produrre il vino e l'olio.**

**La scelta è stata sin da subito quella di utilizzare metodi rispettosi dell'ambiente e dell'uva seguendo, sia in vigna sia in cantina, il metodo biologico e tradizionale.**

**Oggi Tenuta Demanio produce cinque etichette con un approccio del tutto rispettoso: meno interventi fitosanitari possibili, in cantina fermentazioni spontanee, nessuna chiarifica né filtrazione, grande attenzione alla qualità.**

**La tenuta è composta di circa 35 ettari tra oliveti e vigneti.**



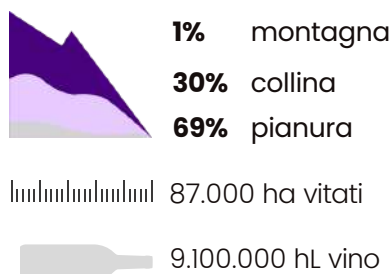


Polignano a mare, una delle perle della regione

## LA REGIONE: PUGLIA



### PRODUZIONE



### VITIGNI PRINCIPALI

- Bombino bianco
- Malvasia bianca
- Verdeca
- Primitivo
- Negroamaro
- Uva di troia (aglianico)

### IL SOLE, IL MARE E IL VENTO: TRE CARATTERISTICHE PUGLIESI CHE REGALANO VINI INTENSI E INCONFONDIBILI

L'introduzione della viticoltura in Puglia risale all'antichità, quando **i Greci** colonizzarono la regione e portarono con sé la cultura della vite.

La coltivazione si diffuse ulteriormente grazie all'espansione dell'Impero Romano e del Cristianesimo, che promuoveva **la produzione di vino per le celebrazioni liturgiche**. Nel corso dei secoli, la viticoltura pugliese si è evoluta, con la coltivazione di varietà autoctone come il Primitivo, il Negroamaro e il Bombino Bianco, diventando un importante settore dell'economia locale.

Oggi, la Puglia è una delle **principali regioni vitivinicole d'Italia** per ettoltri prodotti, con **attenzione crescente sulla qualità** del prodotto e riconoscimenti a livello nazionale e internazionale.



Trulli in mezzo al vigneto

## LA REGIONE: PUGLIA



### TERRITORI

- Foggiano
- Barlettano / Andriese / Tranese
- Barese
- Brindisino / Tarantino
- Penisola salentina

### DENOMINAZIONI

- 4** DOCG
- 28** DOC
- 6** IGT

Le viti pugliesi crescono in zone soleggiate e ventose, con un **clima mediterraneo** caratterizzato da estati molto calde e secche e inverni miti ma piovosi.

Queste condizioni climatiche, unite alla **vasta area costiera** con la brezza e l'**influsso del mare**, creano un microclima ideale per la coltivazione della vite. In particolare, la forte **escursione termica** che si registra tra giorno e notte durante i mesi di maturazione della vite, conferisce alle uve un carattere unico e distintivo.

Il vigneto pugliese è stato disegnato in base alle condizioni pedoclimatiche, e i vitigni autoctoni qui coltivati sono in grado di adattarsi a **terreni aridi e sassosi** della regione, che sono tipicamente **calcarei** nella zona salentina (dove si producono vini freschi e acidi) e **argillosi** nel nord della regione (dove la produzione si concentra su vini strutturati e tannici).



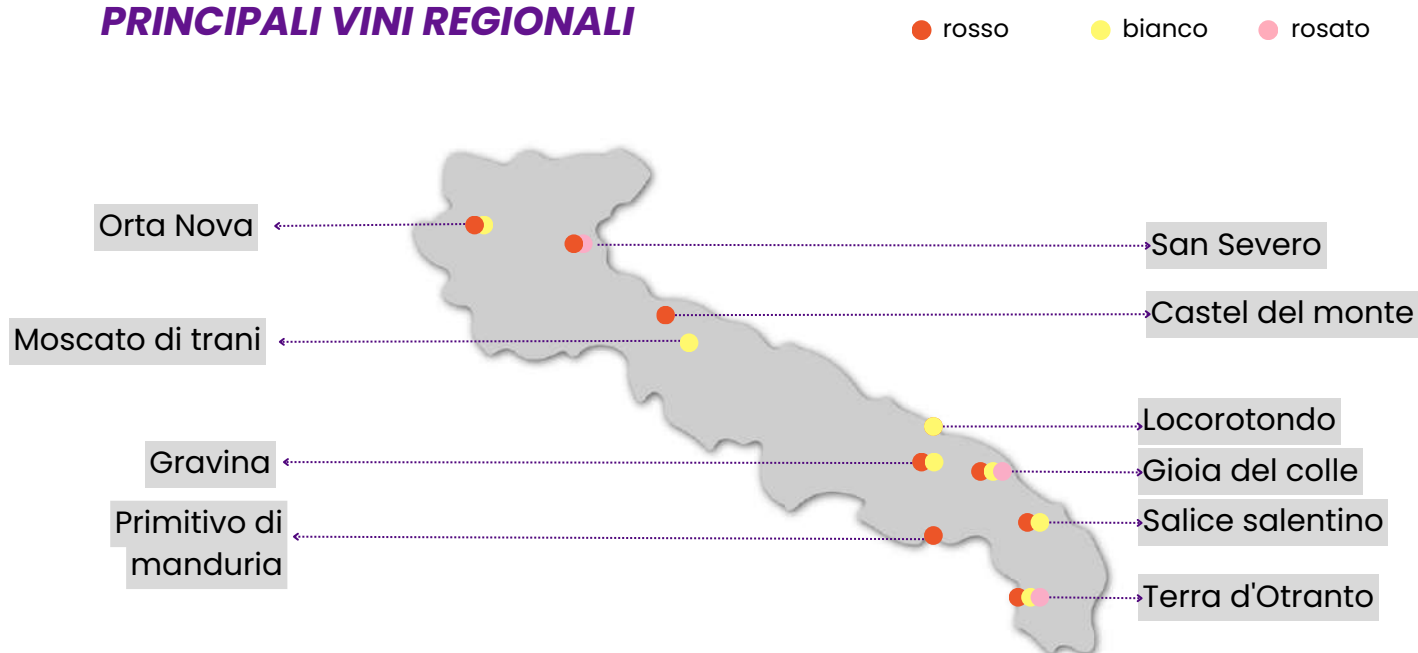


Masseria immersa nel vigneto nel parco regionale "Terra della Gravine"

## LA REGIONE: PUGLIA

La viticoltura pugliese si basa sulla coltivazione di **varietà autoctone**, come il Primitivo e il Negroamaro, che esprimono al meglio il territorio. La tradizione enologica si fonde con tecniche moderne di produzione, permettendo la creazione di **alcuni vini di pregio**, apprezzati nel mondo.

### PRINCIPALI VINI REGIONALI





Vigne della cantina sociale di San Severo

## SAN SEVERO

Negli immensi campi del Tavoliere delle Puglie, tra grano, pomodori e ulivi, la viticoltura gioca un ruolo cruciale nel paesaggio e nell'economia della zona.

Qui l'arte di fare il vino ha origini antichissime:

l'agro di San Severo è una terra particolarmente vocata alla coltivazione dell'uva grazie al clima mite e ventilato e alla conformazione del territorio in cui la pianura si alterna a dolci pendii collinari.

Il San Severo DOC è stata la prima denominazione della Puglia. Una delle zone più rilevanti per la viticoltura è proprio la provincia di Foggia, dove si coltivano soprattutto bombino bianco, uva di Troia, montepulciano e falanghina.

**Il bombino bianco è coltivato da lungo tempo in Puglia, forse importato dalla Spagna. Il nome deriverebbe dalla forma del grappolo che ricorderebbe le forme di un bambino con le braccia distese. Se invece l'origine del nome venisse dallo spagnolo, bombino deriverebbe da "bovino", con il significato di "vino buono". Il vitigno è presente in Puglia soprattutto nel Foggiano, ed è iscritto fra le varietà adatte alla produzione del San Severo DOC.**





*ti piace Sommelier Wine Box?*

Inquadra il codice o clicca sul bottone  
per scoprire come guadagnare fino a 100€

**PORTA UN AMICO**