



Vento spumante Cantine Teanum, un grande esempio di spumantizzazione del sud

**Profumi di frutti, di fresche giornate iodate, colori e fragranze meridionali si sprigionano nello spumante delle Cantine Teanum.**



Vento spumante Cantine Teanum (Ph © Riccardo Isola).

Anche il meridione crea grandi spumanti. Al di là di una firma storica e autorevole come d'Araprì un altro importante interprete di questa tecnica di vinificazione molto più "nordica" come tradizione sono le [Cantine Teanum](#).

Realtà vitivinicola foggiana, siamo a San Severo, che in questi ultimi anni ha rinnovato filosofia ed impostazione politica aziendale che punta sulla qualità, seppur con grandi numeri, visto che siamo a oltre 1 milione di bottiglie prodotte. I **vini di Teanum** sono il risultato di una materia prima collinare che dal Gargano arriva fino ai Monti Dauni, nel territorio di San Paolo di Civitate. Varietali autoctoni e internazionali trovano qui un [terroir](#) adatto a sprigionare personalità in bottiglia che guardano sia al mercato nazionale sia oltre il confine.

C'è un'armonia in tutto il processo produttivo che abbraccia semplici ma fondamentali concetti: **sostenibilità, armonia, tecnica enologica e know-how**. Una storia che oggi si concretizza in sei linee di vini che sanno raccontare il territorio di Capitanata. Stiamo parlando di: Nero di Troia, Bombino, Montepulciano, Trebbiano, [Falanghina](#), Aglianico, Merlot, Syrah, Chardonnay, Primitivo, Negroamaro.

Abbiamo degustato "**Vento spumante**" e "[Gran Tiasi Metodo Classico Brut](#)" ma inizieremo a descrivervi il primo, dedicando al secondo un articolo distinto.



## Degustazione Vento spumante Cantine Teanum


Le uve sono coltivate a circa 200 metri sul livello del mare, con allevamento a spalliera e una produzione per ettaro di 130 quintali. La vendemmia si caratterizza per essere fatta a mano a cui segue una spremitura delle uve soffice con decantazione statica del mosto e una fermentazione a temperatura controllata (15-17°C) con lieviti selezionati.

Il “**Vento spumante**” si presenta con un colore giallo paglierino con qualche riflesso verdolino. È un colore acceso che demarca una carica aromatica che si ritrova immediatamente al naso.

Qui spiccano le **caratteristiche note semi aromatiche del vitigno** con riferimento a frutti dalla polpa gialla. Ci sono sentori netti di agrumi con una complessa sfumatura che ricorda gusti di frutta esotica a pasta gialla.

---

Il **perlage è fine e abbastanza persistente** che si trasmette al gusto in maniera morbida, fragrante e fresca. Bella la persistenza con chiusura leggermente amarognola.



**Abbinamenti.** Antipasti di **pesce**, pasta asciutta al ragù bianco di pesce oppure carni bianche, risotti di pesce, secondi leggeri di carne e pesce.

## La scheda del vino

**Nome vino:** Vento spumante

**Vitigno:** Bombino

**Nome cantina:** Teanum

**Luogo:** San Severo (Foggia)

**Vinificazione:** Charmat in autoclave di acciaio, con agitazioni per cessione di sostanze nobili dai lieviti

**Durata della presa di spuma:** 50 giorni

**Maturazione e affinamento:** Affinamento e sosta in acciaio per tre mesi

**Titolo alcolometrico:** 11,5%

**Temperatura di servizio:** 6/8

**Calice:** medio

**Punteggio:** 89/100

### Cantine Teanum

Via Croce Santa 48 – 71016 San Severo (FG)

[www.teanum.com](http://www.teanum.com)

### Data di creazione

18/09/2017

### Autore

riccardo-isola