Leporano - Taranto

Proprietà: Il marchio De Feudis nasce dalla collaborazione tra la Familgia Fabiano, viticoltori in Verona da oltre 100 anni, e la Famiglia Varvaglione, viticoltori pugliesi da 3 generazioni.

IL MARCHIO DE FEUDIS

Il marchio De Feudis testimonia le antiche origini pugliesi della famiglia Fabiano. Da Sergio Fabiano, a fine ottocento, nacque in Trani Antonietta De Feudis, sposa di Francesco Fabiano, fondatore dell'omonima cantina.

Sviluppatasi dapprima al sud e particolarmente attiva nel commercio di vini sfusi, si trasferisce successivamente in Veneto. Prima a Venezia, dove nel 1912 Francesco Fabiano, figlio di Nicola Fabiano e nipote di Francesco e Antonietta, aprì un negozio di vini a pochi passi dalla Cattedrale di San Marco, continuando il commercio di vini sfusi dalla Puglia; successivamente a Verona dove si impegnò lui stesso nella produzione e nella distribuzione di vino imbottigliato, comprando una piccola tenuta vicino al Lago di Garda.

Dopo più di cento anni di esperienza nel produzione del vino Fabiano ha deciso di ritornare alle sue origini e creare un nuovo marchio di vini pugliesi chiamato appunto De Feudis. Questo progetto è stato sviluppato grazie all'aiuto di un vecchio amico che può a sua volta contare su una lunga tradizione vitivinicola in Puglia.

I vini De Feudis nascono dalla cooperazione tra Fabiano, produttori di vino da più di cento anni, e Varvaglione, stimato amico e noto produttore pugliese. Celebrano più di un secolo di storia, combinando tradizione ed esperienza.

I VINI DE FEUDIS

La selezione dei vini comprende un Verdeca ed un Negramaro Rosato IGT Salento, vini dal profumo delicato, di grande sapidità e notevole freschezza, enfatizzati da una grafica giovane e pulita. Ad essi si aggiunge un Primitivo IGT Puglia, dal profumo intenso e fruttato, di buona struttura ma con una piacevole morbidezza, caratterizzato da una bevibilità a tutto pasto.

Troviamo poi i due vini della linea LOUNGE, un Negramaro ed un Primitivo IGT con una gradazione limitata a 12,5 gradi, entrambi di grande struttura, ma buona bevibilità, grazie al loro sapore morbido e vellutato.

Da ultimo l'OTTOCENTO, un Primitivo di Manduria DOC da uve raccolte a mano in cassetta che, con i suoi 14 gradi e la sua struttura potente ed elegante si pone come un vino di eccellenza, confermata anche dalla esclusiva etichettatura e dalla bottiglia pesante proposta in cofanetto de 3 bottiglie. Un vino limitato nel numero di bottiglie prodotte, che contraddistinguerà quindi solo le migliori cantine a cui Viver lo proporrà nei prossimi mesi.