



ACQUISTATO IL

Ghiaia di Monte Provincia di Pavia Bianco IGT - ESCLUSIVA Svinando



Un bianco invecchiato meglio di un rosso

Chi impara quest'arte del vivere acquisisce un patrimonio inestimabile, perchè dà un senso di appartenenza alle nostre radici. A Ca' Boffenisio c'è l'impegno a produrre vini naturali di altissimo livello, espressione ed esaltazione delle caratteristiche del suo Terroir.

Ci siamo intesi subito con Maria Adele Galanti. Ci ha fatto provare un'annata vecchia, senza alcun timore: "i miei bianchi invecchiano meglio dei rossi". Riesling e Sauvignon, vitigni nobili, ma a essere nobile è soprattutto quello sconosciuto terroir nel cuore dell'Oltrepò che regala bianchi longevi come uno Chablis, con una viticoltura a regime biologico. Note burrose e di nocciola accarezzano le narici, fanno da sipario ad un bouquet elegante, fine e persistente. In bocca è ampio e profondo come pochi bianchi italiani. Una sorpresa anche per noi.

Per Ca' Boffenisio il vino è protagonista unico e sincero. E il vino buono si fa nella vigna, con le cure che si riservano al terreno ed alle viti. La Tenuta Ca' Boffenisio nasce nel 1997 in Oltrepò Pavese, una terra vocata alla viticoltura da millenni. E la Conca di Boffenisio, sconosciuta località dagli echi di soffio e dai profumi cari a Dionisio, diventa la culla in cui nasce l'azienda, grazie all'entusiasmo e all'intuito di Maria Adele Galanti.

Ca' Boffenisio si estende su 23 ettari di cui 15 a vigneti specializzati, baciati da una esposizione privilegiata e protetti dalla cinta dei boschi di Torre del Monte. Le uve vengono raccolte seguendo scrupolosamente le curve di maturazione. E la musica classica accompagna il ciclo produttivo dei vigneti, a conduzione biologica certificata: Mozart in Inverno e Vivaldi in Primavera.

La Vigna

Terreno	Marne calcareo-argillose
Esposizione	Nord-ovest, 350 m s.l.m.
Allevamento	Spalliera guyot
Densità imp.	5.000 ceppi per ettaro (Riesling); 4.200 ceppi per ettaro (Sauvignon Blanc)

Il Vino

Tipologia	Bianco secco IGT
Provenienza	Lombardia
Uve	50% Riesling, 50% Sauvignon Blanc
Gradazione	14% vol.
Temp. Servizio	12/14°
Quando Berlo	Oggi è al top
Abbinamento	Piatti speziati e saporiti, frutti di mare, crostacei, carne bianca e formaggi di media stagionatura
Vinificazione	Raccolta in cassette a mano. Nell'arco di qualche ora pressatura. Fermentazione naturale (solo caldo, freddo e mezzi meccanici) in tini in acciaio inox senza aggiunta di lieviti.
Sensazioni	Colore giallo paglierino intenso. Profumo elegante, fine, con note di burro e nocciola arricchite dai sentori del legno e in perfetta armonia tra di loro. Bocca larga e morbida.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821