ACQUISTATO IL .....

Ribolla Gialla Spumante Extra Dry

Un metodo Charmat 100% Ribolla Gialla

Oggi ti proponiamo una gran bella novità. Ultimo nato in casa Orestiadi, il PaoMantia è disponibile da pochissimo, ma ha già avuto modo di farsi conoscere ed apprezzare a livello nazionale e internazionale. Syrah in purezza da uve leggermente appassite, il PaoMantia è un vino opulento, potentissimo. Colore cupo, rosso rubino molto carico. Al naso prugna, ciliegia sotto spirito, fico appassito e vaniglia, accenni di inchiostro e grafite. La bocca è corposa e ricca, il finale lungo ed eccezionalmente espositivo. In due parole: buono buono!

Tenuta Orestiadi è un progetto che nasce su impulso dell'omonima fondazione che ha sede a Gibellina (TP) nel caratteristico Baglio di Stefano costruito dopo il terribile sisma del 1968. Il nome si ispira ad Eschilo, che più di 2000 anni fa proprio in questa terra scrisse e portò in scena il mito di Oreste e delle Orestiadi. Lo scopo è quello di promuovere e preservare il patrimonio artistico e culturale mediterraneo. Tenuta Orestiadi si muove in questo senso valorizzando una delle tradizioni più antiche della Sicilia, quella dell'vinicola.

La Vigna

Terreno	Sia nelle zone collinari che in quelle di pianura, si trovano terreni di origine sedimentaria e alluvionale, con suoli che possono variare da freschi e ghiaiosi ad argillosi, ricchi di minerali e acidità
Esposizione	Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino spumante bianco EXTRA DRY
Provenienza	Friuli-Venezia Giulia
Uve	100% Ribolla
Gradazione	11,5% vol
Temp. Servizio	5-6°C
Quando Berlo	entro 1 anno da oggi
Abbinamento	Vino versatile, consigliabile come aperitivo, accompagnato con formaggi freschi, salumi non troppo stagionati e verdure crude. Durante il pasto trova il suo abbinamento migliore con carni bianche non particolarmente condite, pesce crudo, crostacei, salmon
Vinificazione	Pressatura soffice e fermentazione in contenitori di acciaio a temperatura controllata per mantenere gli aromi naturali delle uve ed ottenere un vino base ricco di acidità e profumi. La seconda fermentazione (presa di spuma) avviene attraverso l'inoculo di lieviti selezionati in vasche d'acciaio a temperatura e pressione controllata (autoclavi) secondo il metodo Charmat.
Sensazioni	Giallo paglierino intenso e brillante. Perlage fine e persistente. Riconoscibile per i suoi fini profumi floreali, come rosa

bianca, glicine, acacia, e fruttati di pesca bianca e mela. Chiare note agrumate di lime e buccia di limone, accompagnate da sensazioni erbacee di fieno e da una buona mineralità che ricorda la pietra pomice. In bocca è fragrante e minerale, quasi rinfrescante, non eccessivamente corposo e di buon equilibrio, caratterizzato da una spiccata freschezza che persiste nel piacevole retrogusto fruttato.

Spumante realizzato con metodo Charmat, da uve Ribolla Gialla coltivate nel nord-est italiano, area tipicamente votata alla coltivazione di questa varietà. Qui, infatti, le condizioni climatiche e del suolo sono perfette per la Ribolla, che riesce ad esprimere tutta la sua freschezza e mineralità. Il colore è giallo paglierino intenso e brillante, con un perlage fine e persistente. Al naso arrivano immediatamente i caratteristici profumi floreali, tra i quali rosa bianca, glicine e acacia, mentre la nota fruttata è quella della pesca a polpa bianca e della mela. Non mancano gli agrumi più freschi, come il limone e il lime, con reminescenze erbacee di fieno. La spiccata mineralità e freschezza lo elevano a "must dell'aperitivo", soprattutto quando questo è improvvisato e in tavola ci sono dei formaggi freschi, dei salumi non troppo stagionati e del pinzimonio. Un sorso facile e di grande bevibilità, che soddisfa sempre.

Tra le dolci colline e floride pianure del nord-est italiano, ecco una realtà tutta nuova, ma che punta a grandi imprese. Stiamo parlando di La Manticora, dal nome della leggendaria creatura mitica dalla testa umana, il corpo di leone e la coda di scorpione. Massima cura e attenzione durante l'intero processo di produzione, per garantire standard di qualità altissimi: è questo il segreto per ottenere dei vini equilibrati, profumati o più semplicemente, straordinari. E la filosofia di La Manticora va proprio in questa direzione, per dare ai suoi appassionati solo etichette di spessore, ma facilmente godibili ogni giorno.

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