ACQUISTATO IL .....

Terre di Ala Sauvignon e Sémillon IGP 2012



Terre di Ala: quando la varietà si fa interprete del terroir

Nell'Alta Valle del Tevere, a cavallo tra Lazio e Umbria, Paolo e Noemia d'Amico hanno puntato con passione e tenacia su vini di grande impatto olfattivo, che potessero stupire gli assaggiatori. I profumi così spiccati derivano soprattutto dal terreno, di origine vulcanica, geologicamente antico e molto suggestivo, solcato da calanchi tufacei. Da queste terre nasce un blend di Sauvignon Blanc e Semillon, dal carattere bordolese. Straordinario l'acuto olfattivo, agrumato, intenso e fresco. Un bianco di grande impatto, apprezzato anche da Robert Parker.

Ci troviamo nel cuore della Tuscia, tra i "Calanchi", una zona oggi protetta dall'Unesco. Questa terra, caratterizzata da profonde valli scavate nelle rocce di tufo e peperino, è un luogo carico di storia che raccoglie l'eredità della civiltà Etrusca e di quella Romana. Qui nasce nel 1984 l'Azienda Paolo e Noemia d'Amico. Paolo, discendente da una famiglia di armatori da tre generazioni, è appassionato di vini da quando, da bambino, si perdeva passeggiando nelle vecchie cantine della casa di famiglia. Noemia, nata a Rio de Janeiro, originaria di Porto, in Portogallo, ha ereditato la passione per il vino dai nonni che arrivando in Brasile, hanno portato con loro la storica tradizione del vino di quel luogo. I 26 ettari di vigneto, fatta eccezione per Grechetto e Trebbiano, sono concentrati sui vitigni internazionali: Chardonnay, Sauvignon Blanc, Sémillon, Pinot Grigio, Merlot, Shiraz, Pinot Nero e Cabernet Franc. La splendida cantina, opera dell'architetto Luca Brasini, è scavata sotto le vigne ed i giardini sospesi mantenendo così la temperatura ideale di 16°, e si ispira a quella di origine etrusca, già parte della proprietà, che oggi conserva la stessa funzione. E' divisa in due parti: la più antica, in tufo, pietra locale, con ampi archi, dove il vino riposa in botti di legno di rovere cullato dalla musica classica. E la più nuova, circondata da grandi colonne che fanno da biblioteca, dove si imbottiglia e si etichetta il vino. Paolo e Noemia supervisionano direttamente il lavoro in vigna e cantina, con la collaborazione di Guillaume Gelly.

La Vigna

Terreno	Vulcanico-tufaceo
Esposizione	Sud-est, 500 m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	6.800 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Umbria
Uve	Sauvignon Bianco e Sémillon
Gradazione	13% vol.
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	Esplosivo per tutto il 2014, ben conservabile anche per tutto l?anno successivo
Abbinamento	Primi piatti e risotti, carni bianche, pietanze a base di pesce
Vinificazione	L'uva, raccolta manualmente, viene messa in cassette per essere portata direttamente alla diraspapigiatrice. Il mosto viene raffreddato ad una temperatura di 8 °C e subito pressato. Il mosto limpido, dopo 36 ore di decantazione, viene fatto fermentare in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Affinamento in serbatoi di acciaio inox per 4 mesi; in bottiglia per 1 mese circa.
Sensazioni	Colore giallo paglierino; straordinario l?acuto olfattivo, intenso e fresco, con note di salvia e agrumi; in bocca è fresco, di giusta acidità; un bianco di grande impatto.

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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821