ACQUISTATO IL .....

"Pratobianco" Bianco Emilia IGT 2023 2023

La Vigna

Terreno	
Esposizione	
Allevamento	Casarsa e Guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Emilia Romagna
Uve	Malvasia di candia aromatica 40%, Sauvignon 40%, Chardonnay 20%
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 6 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	il Sauvignon 40% ed il 40% di Malvasia in acciaio; il 20% di Chardonnay vengono fermentati e affinati nelle barriques
Sensazioni	intenso e persistente con note aromatiche molto complesse che ricordano la salvia, il peperone verde, i fiori di sambuco e frutta esotica. Sapore pieno ed elegante, asciutto

Asciutto, pieno ed elegante

Pratobianco, Emilia Bianco IGT di Torre Fornello, nasce a Ziano Piacentino, in Emilia Romagna. Il nome Pratobianco fa riferimento alla particella catastale in cui vengono coltivate le tre varietà di uve che danno vita a questo vino. Pratobianco, infatti, è frutto di un assemblaggio di Malvasia di Candia Aromatica e Sauvignon, entrambi al 40%, e Chardonnay per la quota restante. Ogni vitigno apporta caratteristiche uniche. La Malvasia di Candia Aromatica, in particolare, è ricca di aromi intensi e dona al vino una spiccata aromaticità. Il Sauvignon da parte sua contribuisce con freschezza, acidità e note erbacee. Lo Chardonnay, infine, conferisce struttura, morbidezza e un tocco di eleganza burrosa. Le uve di Sauvignon e Malvasia vengono lavorate e affinate solo per un periodo di non meno di 6-9 mesi. Lo Chardonnay, invece, viene lavorato in barrique di rovere francese, provenienti dalla foresta di Allier. Qui subisce fermentazione e affinamento. Questo duplice approccio, con una parte del vino che matura in legno, crea un equilibrio perfetto tra freschezza e struttura. Nel calice Pratobianco si presenta di un bel colore giallo paglierino brillante, impreziosito da delicati riflessi verdognoli. Al naso rivela un profumo intenso e persistente, con note aromatiche complesse che ricordano le erbe aromatiche, come salvia, origano e timo, e sentori di peperone verde, frutta esotica e fiori di sambuco. In bocca è asciutto, pieno ed elegante, con una bella struttura e un'equilibrata acidità. La leggera nota boisé, apportata dall'affinamento in legno dello Chardonnay, conferisce poi profondità e raffinatezza. Ideale con insalate di mare, burrata, salumi e verdure grigliate. Da provare con i tortelli di spinaci e ricotta, conditi con burro fuso e salvia.

Torre Fornello è una bella realtà vinicola situata nel cuore delle colline piacentine. La sua storia risale al 1028, quando il Diacono Gerardo lasciò alcuni terreni in eredità a una nobildonna piacentina. Nei secoli successivi, nella zona venne costruito un forno per la lavorazione della calce e dei mattoni, da cui deriva il nome "Fornello", come anche la torre eretta nel XV secolo a difesa del feudo. La storia recente, invece, ha inizio nel 1998 con Enrico Sgorbati che a Torre Fornello dà inizio alla produzione di vini di alta qualità. I vigneti, esclusivamente di proprietà, sono coltivati con varietà che riflettono la ricchezza vitivinicola locale. In particolare con Barbera, Bonarda e Croatina, tipici dell'area piacentina, che danno vita a vini rossi robusti e intensi. Non mancano però anche vitigni a bacca bianca come l'Ortrugo, autoctono e apprezzato per la sua freschezza e versatilità. La cantina si contraddistingue per gli spazi moderni e tecnologicamente avanzati, anche se i vini vengono poi affinati nelle storiche 25 cantine che risalgono al XIV e XV secolo, dove temperatura e umidità restano costanti in ogni stagione.

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