ACQUISTATO IL .....

"Bianche Emozioni" Vino Bianco d'Italia 2024



Un vino che si rivela a poco a poco

Questo è un vino bianco raffinato che esprime al meglio la ricchezza del territorio italiano. Ottenuto da un'attenta selezione di uve, vinificate con delicatezza per preservarne freschezza e complessità aromatica, si distingue per il suo bouquet intenso e avvolgente. Al naso emergono note floreali e fruttate, con sentori di agrumi, pesca bianca e fiori di campo. Al palato è morbido ed equilibrato, con una piacevole acidità che ne esalta la bevibilità. Il finale è elegante e persistente, con una delicata mineralità. Perfetto come aperitivo, si abbina splendidamente a piatti di pesce, carni bianche e verdure grigliate. Da servire fresco, tra 8 e 10°C, per apprezzarne appieno l'armonia e la vivacità.

Provinco abbandona ogni certezza territoriale per sposare la causa dei vini più mediterranei: se l'anima che muove la ricerca che risponde al nome Grande Alberone prende il via dalla Puglia, è in Sicilia che si cercano nuovi equilibri, nuove nuance espressive, nuovi sentieri enologici da percorrere. Territori complementari, terroir storici e selezione scrupolosa delle uve: i tre comandamenti dei Winemakers Provinco, che hanno lanciato (e vinto) una nuova sfida e che sono sono riusciti a trovare il punto d'equilibrio perfetto tra i più espressivi varietali made in Sicilia. Non una sorpresa: una graditissima conferma.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Italia
Uve	Blend di uve bianche
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Le uve selezionate vengono diraspate e pigiate delicatamente. Dopo una breve macerazione, fermentano in vasche di acciaio. Questo processo di vinificazione permette di estrarre quanti più aromi fruttati possibili, rendendo questo vino piuttosto caratteristico.
Sensazioni	Vino bianco fresco con un bel colore giallo paglierino. L'aroma è ricco di note floreali, con sentori di pesca, melone ed erbe aromatiche. In bocca, note agrumate e tropicali rendono il vino ben bilanciato, morbido e con una finitura fresca e persistente.

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