



ACQUISTATO IL

"Elleboro" Toscana IGT Bianco 2022

2022

Bella struttura e fresca acidità



Fiorisce quando tutti gli altri sfioriscono. Stiamo parlando dell'Elleboro, fiore della famiglia delle Ranunculaceae, detto anche Rosa di Natale perché fiorisce a dicembre. In questo caso, però, Elleboro è soprattutto il nome commerciale di un bianco IGT Toscana proposto dalla bolgherese Podere Conca. Come spesso accade in questo angolo di Toscana, anche Elleboro è frutto di una lavorazione di uve internazionali. Nello specifico Viognier, Chardonnay e Sauvignon Blanc. L'uva viene raccolta a mano, diraspata, pigiata e fermentata in serbatoi di acciaio. E in acciaio prosegue anche il suo percorso di affinamento, per circa 4 mesi. Segue poi l'imbottigliamento e un ulteriore periodo di affinamento in cantina della durata di almeno 2 mesi. Giallo paglierino, appena versato rivela un bel bouquet dal carattere decisamente fruttato. E' facile distinguere, per esempio, note di frutta gialla estiva, come pesca e albicocca, entrambe mature e succose. In bocca, poi, si scopre un bianco potente, con una bella struttura, ben sostenuta da una fresca acidità e da una convincente sapidità. E' il vino giusto per iniziare la serata. Ottimo come aperitivo, sulla tavola accompagna bene piatti a base di pesce o antipasti leggeri.

La storia del Podere inizia, come spesso accade, per merito di un'amicizia. In questo caso tra due ragazzini, Silvia Cirri e Livio Aloisi, a Bolgheri. Un'amicizia cresciuta nel corso negli anni che ha dato vita, nel 2015, anche grazie al contributo del nipote di Silvia, Giovanni Gastel, al progetto di Podere Conca. La location è una storica proprietà, sita appunto in una conca, lungo la Via Bolgherese. Produzione interamente biologica, i vigneti di Podere Conca si estendono su 5,7 ettari di terreno in una zona dove hanno sede alcune delle aziende più blasonate dell'intera Denominazione. In vigna dominano gli internazionali, con Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Viognier e Petit Manseng, a cui si aggiunge il tipico Ciliegio. Completa il Podere un'uliveta con piante secolari e un totale di circa 800 ulivi, delle varietà Leccino, Frantoio e Moraiolo.

La Vigna

Terreno Argilloso calcareo sabbioso

Esposizione Est-Ovest

Allevamento Guyot

Densità imp. 6000-6500 ceppi/ha

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Toscana

Uve Viogner-Chardonnay-Sauvignon Blanc

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo Entro 2 anni

Abbinamento Aperitivo, Menù di pesce

Vinificazione L'uva viene raccolta a mano, diraspata, pigiata e fermentata in serbatoi di acciaio

Sensazioni Note di frutta gialla estiva con pesca ed albicocca in grande evidenza

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