ACQUISTATO IL .....

"Noname in assolo" Vermentino DOC 2022 2022

Il Vermentino che ama il caldo della riviera

Il bel Vermentino ligure. Quello che d'estate sa rendere speciale ogni nostro aperitivo. Lo stesso che anche d'inverno, con il giusto abbinamento di pesce, contribuisce a al successo di ogni cena tra amici. Il Vermentino, uva follemente innamorata del mare e dei climi caldi della costa, in Liguria sa esprimersi al meglio. Dà vita a vini di incredibile finezza, come questo Noname in Assolo proposto da Altavia. Vigne della zona di Dolceacqua, allevate con il tradizionale metodo dell'alberello, viene lavorato solo in acciaio per valorizzare al meglio i profumi più tipici della varietà. Il risultato è un vino di grande bevibilità. Giallo paglierino, il suo colore, al naso richiama sensazioni piacevolmente floreali e balsamiche. In bocca è ricco, dotato di una naturale freschezza e sapidità, raggiunge il perfetto equilibrio grazie alla ricchezza del suo corpo. In complesso è un vino elegante e facile da abbinare con soddisfazione. Il meglio, però, lo si raggiunge se in tavola c'è una frittura di pesce come Dio comanda. In quel caso, c'è da scommettere, non ha rivali.

E' il 2002 quando due amici, Gianni Arlotti e Savino Luca Formentini, decidono di dare vita a una nuova cantina in Liguria, terra di vini eleganti e rari. Nasce così l'Azienda Agricola Altavia, il cui nome deriva dall'antica via del sale che percorre trasversalmente tutta la Liguria da Ventimiglia a La Spezia. Protagonista nei vigneti è senza dubbio il Rossese, vitigno autoctono del ponente ligure. Del resto i vigneti si trovano ad Arcagna, località da sempre indicata come il cuore della denominazione controllata del Rossese di Dolceacqua. La partenza sono cinque ettari che si estendono sulle alture che dividono la valle del Nervia dalla valle del Roya, in prossimità del confine francese. Ma oltre al Rossese vengono piantati anche Vermentino, Syrah e Viognier, di ispirazione francese, e il Carignano. Oggi Altavia è una cantina moderna che si avvale anche dell'esperienza di Federico Curtaz, enologo ed agronomo, responsabile delle circa 40 000 bottiglie prodotte ogni anno.

La Vigna

Terreno	CALCAREO ARGILLOSO
Esposizione	SUD EST 450 METRI slm
Allevamento	ALBERELLO ORIENTATO
Densità imp.	8500 piante per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Liguria
Uve	100% VERMENTINO RIVIERA LIGURE DI PONENTE DOC
Gradazione	13 %vol
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	Entro 2 anni d oggi
Abbinamento	PIATTI DI PESCE, SUSHI, COQUILLAGES
Vinificazione	Fermentazione in acciaio , malolattica in acciaio , invecchiamento 4 mesi in vasca d'acciaio e 1 mese di affinamento in bottiglia
Sensazioni	Richiama nel gusto note floreali della vegetazione collinare ligure, trae vigore dal terreno calcare e dall'aria riscaldata dal sole

© 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