ACQUISTATO IL .....

Skip Intro Rosso 2016



Omaggio ai vicini francesi

Occorrono 18 mesi di affinamento, tra legno e acciaio, per raggiungere la piena maturità. E poi altri tre anni di bottiglia. Solo allora viene messo in commercio. Si chiama Skip Intro ed è un omaggio ai vini della vicina Francia. E' un Syrah in purezza. Vino di grande carattere e piacevolezza gustativa. Un vino per chi cerca forti emozioni e non si lascia ingannare dalla denominazione riportata in etichetta. Skip Intro, infatti, esce come semplice Vino rosso da tavola. Ma la semplicità si ferma lì, sull'etichetta. Nel calice, al contrario, si scopre un vino ricco e intenso. Caratterizzato da un colore rubino profondo, quasi granato. Al naso è una festa di frutta rossa e nera, con un piacevole accenno di spezie. In bocca, poi, rivela tutto il suo carattere. Concentrato e dotato di grande equilibrio tra tutte le sue componenti, rivela una piacevole nota tannica.

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	SUD EST 450 METRI SLM
Densità imp.	8500 PIANTE ETTARO

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Liguria
Uve	100% SYRAH
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	10 ANNI DA OGGI
Abbinamento	CARNI ROSSE E FORMAGGI STAGIONATI
Vinificazione	10 GG DI FERMENTAZIONE CON REGOLARI MONTAGGI ALL' APERTO. FERMENTAZIONE A 27/28 GRADI .INVECCHIAMENTO DOPO LA FERMENTAZIONE MALOLATTICA, 18 MESI DI ROTAZIONE IN BOTTE DI LEGNO E ACCIAIO. 4/6 MESI DI AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA.
Sensazioni	ROSSO PROFONDO QUASI GRANATO. GRANDE CARATTERE. PROFUMO DI SOTTOBOSCO, ACCENNI DI RIBES. VELLUTATO. GRANDE EQUILIBRIO TANNICO.

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