ACQUISTATO IL .....

Sauvignon Emilia IGT "Come il Vento" 2024

Un bianco fresco e piacevolmente aromatico

L'Emilia come il Trentino e l'Alto Adige. L'Emilia terra di ottimi vini bianchi a base di uve Sauvignon. Come questo Perticato il Quadri proposto da Il Poggiarello. Prodotto grazie a una tecnica particolare, la crio-macerazione pellicolare, che permette l'estrazione dei profumi più fini senza rischio di rovinare il quadro di partenza. Dopo la fermentazione l'affinamento è in serbatoi di acciaio. Il risultato è un vino piacevolmente aromatico caratterizzato da un colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso note di sambuco e cera d'api. In bocca è intenso e concentrato. Dominano le note di frutta dolce e minerali. Un vino facile da abbinare. E' il compagno perfetto per un piatto di spaghetti allo scoglio e secondi di pesce. La versatilità non gli manca.

L'Azienda Agricola Il Poggiarello, fiore all'occhiello della Val Trebbia, rappresenta il punto di arrivo (per ora) di una lunga storia di amicizia e professionalità. Siamo nel 1882 e tutto ha inizio grazie all'incontro tra Achille Ferrari e Antonio Perini. Da allora ne è passata di acqua sotto ai ponti. Di anno in anno, vendemmia in vendemmia e, soprattutto, di generazione in generazione, l'originale impresa dei due amici è cresciuta e si è consolidata. Oggi il gruppo F&P Wine, di cui fa parte anche Il Poggiarello, raggruppa ben otto diversi marchi. La produzione è profondamente legata al territorio emiliano con una gamma di vini di grande fascino e personalità. Oggi in azienda collaborano ben tre generazioni. Non vi è dubbio che la bella storia di Achille e Antonio promette di essere ancora molto lunga.

La Vigna

Terreno	Medio impasto, sub -alcalino, leggermente calcareo
Esposizione	Sud-Est
Allevamento	Cordone speronato (h. 1mt)
Densità imp.	4000 piante/Ha

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Emilia-Romagna
Uve	Sauvignon 100%
Gradazione	13.5%
Temp. Servizio	10°
Quando Berlo	Nei prossimi 3 anni
Abbinamento	Antipasti, pesce, primi piatti con ripieni alle erbe
Vinificazione	Crio-macerazione pellicolare per 48 ora. Fermentazione con lieviti selezionati a temperatura di 16-18°C. Il vino è stato affinato in serbatoi di acciaio inox
Sensazioni	Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, sapore che rivela la solida struttura ed il frutto che si intreccia alle note minerali, profumo: molto concentrato e persistente con note di sambuco e cera d'api

© 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