



ACQUISTATO IL .....

Vinho Verde DOC 2019

2019

## Il famoso Vinho Verde portoghese



Svinando

"Vinho Verde", ovvero "vino giovane". Ecco la DOC originaria della regione del Minho, la più settentrionale del Portogallo. E questo dice già tanto... Un'area verdeggante, caratterizzata da tanti piccoli appezzamenti che si estendono fino al fiume Vouga. Perché "vinho verde"? Probabilmente per il colore predominante nella zona o per la sua caratteristica acidità, quasi fosse stato prodotto da uve raccolte ancora acerbe, e dunque verdi. Nella sua versione in bianco, come questa firmata Tussock Jumper, è un vino che si distingue per la grande aromaticità e freschezza, caratteristiche che lo rendono perfetto quando le giornate sono calde, e tu vuoi un sorso rinfrescante. Le note sono quelle floreali, di fiori bianchi per essere precisi. E poi ecco le note tropicali e agrumate, con il finale lungo e persistente. Se vuoi l'aperitivo dalle good vibes, allora questo bianco ti darà tanta soddisfazione.

Tussock Jumper è un marchio di vini premium nato dalla passione condivisa da specialisti del vino di undici paesi diversi. L'obiettivo è decisamente importante, di quelli che solo chi pensa davvero in grande può prefissarsi: riunire i migliori vini del mondo sotto un unico marchio di qualità. E per ora ci stanno riuscendo davvero bene... La firma è tutta nelle etichette: animali diversi vestiti con un maglione rosso. Una scelta simpatica, che vuole rappresentare un sigillo di autenticità e garanzia di qualità. In altre parole, se bevi un vino che ha in etichetta un animale con un maglione rosso, sai già cosa puoi aspettarti, e non è certo cosa da poco. Un impegno particolare è rivolto alla tutela dell'ambiente e della natura, in un'ottica di preservazione per le generazioni future. Infatti tutti i loro vini vengono coltivati e prodotti nelle condizioni migliori e più sostenibili.

### La Vigna

Terreno  
Esposizione  
Allevamento  
Densità imp.

### Il Vino

**Tipologia** Vino bianco fermo

**Provenienza** Portogallo

**Uve** Loureiro, Alvarinho

**Gradazione** 11% vol

**Temp. Servizio** 12 gradi

**Quando Berlo** da oggi

**Abbinamento** Aperitivo, Carni bianche come pollo e tacchino, Cucina asiatica.

**Vinificazione** Le mie uve sono accuratamente pressate a bassa pressione, seguite da una fermentazione alcolica a temperature controllate tra i 16 e i 18°C. Dopo la fermentazione, il vino passa all'invecchiamento in un serbatoio d'acciaio inossidabile durante il quale vengono mantenute le fecce fini in sospensione. Prima dell'imbottigliamento, il vino viene filtrato e stabilizzato a freddo.

**Sensazioni** Aromi floreali con note tropicali. Rinfrescante e fruttato. Lungo e persistente retrogusto.

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