ACQUISTATO IL .....

Vinho Verde DOC 2019 2019



Il famoso Vinho Verde portoghese

"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 verdeggiante, 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 distigue 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.

© 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