ACQUISTATO IL .....

Malvasia Frizzante "Forte Rigoni" Emilia IGT



La signora delle colline parmensi

Se il Lambrusco è il signore incontrastato dei vitigni a bacca rossa delle colline parmensi, i vini bianchi sono spesso prodotti con un vitigno aromatico di grande piacevolezza, che su questi dolci declivi sa dar vita a frutti ricchi di profumi e sapori. Una ricchezza che i bravi produttori locali spesso valorizzano con vinificazioni a bassa temperatura e spumantizzazioni veloci. Come fa Ariola per la sua Malvasia Frizzante "Forte Rigoni", un Emilia IGT prodotto con Malvasia di Candia in purezza. Dopo la raccolta a piena maturazione, le uve vengono velocemente conferite in cantina per essere trasformate mediante vinificazione in bianco. Segue un lungo processo di spumantizzazione in autoclave e l'imbottigliamento. Ne deriva un bianco fresco e piacevolmente aromatico, con un colore giallo paglierino carico e un perlage ricco e persistente. Al naso è facile riconoscere i tratti distintivi del varietale di partenza, con note di fiori e di rosa che si alternano a quelle di frutta dolce e di pesca gialla. In bocca, invece, è fresco e ben sostenuto da un finale lungo e piacevole.

Circa 70 ettari sulle prime colline che si affacciano sulla Pianura Padana. Vigneti posizionati fra i 220 metri e i 300 metri sul livello del mare. Pendenze ottimali per garantire un buon drenaggio alle viti e orientamento dei filari per assicurare alle uve in maturazione una costante esposizione solare. Tutto questo è Ariola, azienda vinicola fondata nel 2003 e già in grado di posizionare i propri vini ai vertici delle classifiche mondiali. Merito, dei vigneti, non c'è dubbio ma anche dell'abilità di Marcello, il suo fondatore, che ha saputo dare alla sua azienda un indirizzo preciso. Così le lavorazioni seguono ancora le rigide cadenze stagionali, come le fasi di riposo e di maturazione dei vini. Su tutto, però, regna un profondo rispetto per la terra e per la natura. E così, dai vigneti aziendali, prendono vita vini bianchi e rossi tradizionali, facilmente riconoscibili per la qualità e la costanza stilistica. Su tutti Lambrusco e Malvasia, ovviamente, e un mare di fresche bollicine. Ma anche rossi fermi e classici, ai quali si aggiungono distillati, birre artigianali e preziosi elisir.

La Vigna

Terreno	Limoso argilloso
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	2000

Il Vino

Tipologia	Vino bianco frizzante
Provenienza	Emilia-Romagna
Uve	MALVASIA DI CANDIA AROMATICA 100%
Gradazione	10.5% vol
Temp. Servizio	8 gradi
Quando Berlo	entro 1 anno
Abbinamento	Aperitivo
Vinificazione	Metodo Charmat
Sensazioni	Giallo paglierino carico, perlage persistente. Carattere varietale, fragrante ed intenso, combina nota di rosa canina e pesca gialla. Fresco, retrogusto lungo e piacevole.

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