ACQUISTATO IL .....

"Villa dei Pini" Basilicata IGT 2021 2021



Vulture, terra di bianchi dall’alto valore qualitativo

Non si vive di soli (eccellenti) vini rossi. La Calabria, infatti, è anche terra di favolosi bianchi, talvolta prodotti, come in questo caso, da vitigni piacevolmente aromatici. E' il caso del Villa dei Pini, Malvasia IGT, proposto qui dai giovani titolari della cantina D'Angelo. Villa dei Pini è la dimostrazione tangibile che il Vulture sa essere il luogo ideale anche per la produzione di bianchi dall'alto valore qualitativo. Vinificazione accurata delle uve raccolte a piena maturazione nella seconda parte di settembre, questo bianco nasce da una lavorazione al 100% in acciaio a temperatura controllata. Di colore giallo di media intensità e una bella tonalità che tende verso l'oro, questo Villa dei Pini si caratterizza per un profumo pulito, con aromi di frutta matura, come la pera e la mela o perfino il melone dolce. Ampio e suadente, in bocca si conferma piacevolmente morbido e rotondo, con un gusto pulito e ampio. Decisamente fruttato ed elegante, questa Malvasia calabrese è il vino da proporre a inizio serata. Ottimo come aperitivo, sa districarsi sia in abbinamento a taglieri sfiziosi composti da formaggi freschi e semi stagionati, ma anche accanto a piatti di pesce e crostacei.

"Il vino, il grande vino, è la somma della cultura di un luogo". E la famiglia D'Angelo rappresenta, ormai da quasi un secolo, uno dei simboli della tradizione vinicola lucana. Un'avventura che, dopo quattro generazioni, è oggi affidata a Erminia e Rocco, attuali titolari del marchio. Una storia che va di pari passo con l'affermazione dell'Aglianico del Vulture, da potente sconosciuto a simbolo del "Made in Basilicata". I vigneti aziendali si dividono tra Barile e Maschito. Zone con caratteristiche diverse ma entrambe vocate e adatte alla produzione di vini di qualità. 25 ettari in totale, coltivati principalmente con il vitigno principe, l'Aglianico del Vulture, ma anche Merlot, Primitivo, Malvasia e Moscato. Ben 14 etichette tra vini rossi, bianchi, rosé e spumanti, per una produzione complessiva di circa 250mila bottiglie, in larga parte destinate ai mercati esteri.

La Vigna

Terreno	Medio impasto vulcanico
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4000

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Basilicata
Uve	Malvasia 100%
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Raccolta rigorosamente manuale, nella seconda decade di settembre. Le uve subiscono una soffice premitura, il mosto fiore ricavato viene staticamente pulito. La successiva fase di fermentazione avviene in serbatoi di acciaio inox alla temperatura controllata di 15-17°C per la durata di 20 gg circa. L' affinamento è in serbatoi di acciaio fino al momento dell’imbottigliamento.
Sensazioni	Giallo paglierino di media carica, con riflessi che tendono verso l’oro. Il profumo è pulito, con aromi di frutta matura (pera, mela, melone), ampio e suadente. E' un sorso che da sensazioni di morbidezza e rotondità, armonico ed elegante.

© 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