ACQUISTATO IL .....

Sierra de Toloño Blanco Viura 2019 2019

Ai vertici della piramide qualitativa per la Spagna

Rioja è un vino a "Denominación de Origen Calificada" (DOCa), l'equivalente della nostra DOCG italiana. Siamo quindi ai vertici della piramide qualitativa per la Spagna e i vini che si producono in questa zona, nel Nord del Paese, a pochi chilometri dalle coste atlantiche, hanno un carattere ben riconoscibile. Questo Rioja Blanco, in particolare, nasce da uve di Viura coltivate in quota. Questo autoctono spagnolo, che in altre regioni viene chiamato Il Macabeo, è un vitigno a bacca bianca caratterizzato da una bella acidità. Non a caso viene spesso utilizzato anche nella produzione di Cava, lo spumante iberico. I vigneti, in questo caso, si trovano sulle montagne della Sierra de Toloño, a circa 700 metri sul livello del mare. Vigne suddivise in piccole parcelle inframmezzate a vigne piantate a Tempranillo, vero protagonista della regione. Le uve provengono da vecchie vigne, capaci di esprimere al meglio tutta la potenzialità di questo interessante vitigno. Fresco e minerale, ha un tocco salino che invita a bere. Mentre gli aromi primari di fiori bianchi lasciano spazio a un corpo complesso. Elegante e vellutato, ha una bella acidità sostenuta. Ottimo con piatti saporiti di pesce. Da provare con una bella insalata di baccalà fredda.

Siamo in uno degli angoli più suggestivi della Spagna. Dall'alto della Sierra de Toloño, catena montuosa che si trova all'estremo Nord del Paese, lo sguardo spazia sull'ampia valle de La Rioja. Qui il fiume Ebro è circondato da meravigliosi vigneti e il paesaggio è semplicemente emozionante. Ai piedi di queste montagne si trovano i vigneti di Sierra de Toloño, i cui vini esprimono il carattere unico di questo angolo de La Rioja. A 650 metri di altitudine, le vigne affondano le proprie radici in un terreno calcareo roccioso, nato dall'erosione dei monti. Su questi declivi, esposti a Sud, il sole e una leggera influenza Atlantica compiono il miracolo, permettendo la perfetta maturazione delle uve. In particolare degli autoctoni Tempranillo e Viura che raggiungono in questo luogo la loro piena espressione, combinando eleganza ed energia. La cantina dispone di 8,5 ettari in totale, localizzati tra i villaggi di Labastida e Rivas de Tereso, nella Rioja Alavesa. Qui le vendemmie, rigorosamente manuali, iniziano ad ottobre, con i primi freddi autunnali.

La Vigna

Terreno	argillo-calcareo
Esposizione	Sud
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Spagna
Uve	Viura
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	
Sensazioni	è un vino che riflette l'originalità delle vecchie vigne di Viura. Esprime freschezza e mineralità, con un tocco salino che invita a bere. Gli aromi primari di fiori bianchi lasciano spazio a un corpo complesso, elegante e vellutato, dall'acidità sostenuta.

© 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