ACQUISTATO IL .....

Macebeo Sauvignon Blanc 2024 2024



Un bianco di gran classe

Un bianco di gran classe, prodotto da un vitigno, il Macabeo, che viene spesso usato come base per i deliziosi Cava, le bollicine made in Spain, ma che in questo caso viene proposto in una versione ferma e godibilissima. Con lui il Sauvignon Blanc, utilizzato per apportare la giusta aromaticità a un vino fatto per essere ruffiano al punto giusto. Aula è uno dei brand proposti dal grande Grupo Coviñas. I suoi vini si caratterizzano per una cifra stilistica ben riconoscibile e una pulizia decisamente sorprendente. Giallo paglierino con tenui riflessi verdolini, il bouquet di questo interessante bianco richiama nette le sensazioni di erba fresca e agrumate. Stessa sensazione di freschezza che poi si ritrova anche all'assaggio, dove la piacevole aromaticità del Sauvignon riesce ad equilibrare perfettamente la naturale freschezza del Macabeo. Vino estremamente versatile, può accompagnare un aperitivo semplice o un primo piatto a base di pesce. Spaghetti allo scoglio, o ai ricci, con questo bianco spagnolo vanno semplicemente "a nozze".

Il Grupo Coviñas è la principale cantina della Denominazione di Origine Utiel-Requena, con oltre il 41% del totale dei terreni vitati. Tecnicamente si tratta di una cooperativa secondaria, ossia una cooperativa che comprende altre cooperative. Fondata a Requena negli anni 60 su iniziativa dei viticoltori delle 10 cooperative della regione che hanno unito le forze per sfruttare la loro forza vendita e ottimizzare la disponibilità sul mercato dei loro vini di alta qualità. Coviñas rappresenta oggi oltre 3.000 agricoltori che appartengono a dieci diverse cooperative: Los Isidros, Requena, La Portera, Roma, Las Monjas, San Antonio, Campo Arcís, Villargordo, Barrio Arroyo e Los Duques. La cantina di maturazione dei vini, inaugurata ufficialmente nel 2003, ha spazio sufficiente per ospitare circa 10.000 botti. A questa si aggiunge un'area di stoccaggio per le bottiglie con una capacità di un milione di pezzi. Tutto con controllo automatizzato dell'umidità e della temperatura.

La Vigna

Terreno
Esposizione Nord Est

Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Spagna

Uve Macabeo e Sauvignon Blanc

Gradazione 12% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo da bere subito

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce

Vinificazione Dopo una breve macerazione, il mosto fermenta a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox

Sensazioni Giallo paglierino con leggeri riflessi verdolini. Aromi di erba fresca con abbondanti note agrumate. Sensazione fresca ed aromatica al palato con finale pulito e persistente

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