ACQUISTATO IL .....

"El Gordo del Circo" Verdejo 2024 DO Rueda 2024

Il bel carattere de El Gordo

"El Gordo del Circo", letteralmente "il grassone del circo". E per chi fosse in dubbio sulla traduzione, basta dare uno sguardo alla bella etichetta di questa bottiglia di Casa Rojo per capire di che cosa si tratta. Al di là dell'aspetto estetico, però, quello che viene proposto qui non è un vino da sottovalutare. Si tratta, infatti, di un interessante bianco spagnolo che nasce da uve Verdejo in purezza. Uve raccolte in vecchi vigneti di Olmedo, nella provincia di Valladolid, dove questo interessante vitigno autoctono esprime tutto il suo carattere. Giallo paglierino, il suo colore, El Gordo (del Circo) presenta un naso di media intensità, con esuberanti note di pompelmo, ananas maturo e lime. Con il passare dei minuti, poi, compaiono anche ricordi erbacei e lievemente mentolati. Il bello, però, arriva dopo, quando il vino incontra la nostra bocca. A quel punto, infatti, si scopre un vino caratterizzato da un gusto rotondo e fresco, dove ritornano le belle note di frutta esotica percepite in precedenza, oltre a un tocco di anice che ne caratterizza il bel finale.

"A Casa Rojo concepiamo il processo creativo della produzione vinicola come un'esplorazione della qualità intrinseca delle nostre uve vendemmiate manualmente, caratteristiche di terroir unici, esaltate dal clima e attentamente coltivate da professionisti che le amano". Basterebbe forse questa dichiarazione di intenti a capire che quella di Casa Rojo non è la solita azienda vinicola sorta negli ultimi anni, sulla base di chissà quale business plan. Casa Rojo è piuttosto un progetto creativo di "wine design", portato avanti da un eterogeneo team di ragazzi e le ragazze, i Wine Gurus. Nascono così prodotti non solo buoni da un punto di vista tecnico ma anche all'avanguardia in ambito di marketing e comunicazione, con etichette che difficilmente passano inosservate. Vini moderni che ben rispecchiano l'enorme valore di una terra, la Spagna, che in questi ultimi anni ha saputo valorizzare al meglio il proprio vigneto.

La Vigna

Terreno	Terreno ghiaioso e sabbioso
Esposizione	Sud Est
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Spagna
Uve	100% Verdejo
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Vendemmia: Raccolta a mano nella prima settimana di Settembre. Afnamento: 5 mesi sui lieviti.
Sensazioni	Colore giallo paglierino con rifessi verdognoli pulito, brillante e trasparente. Al naso è elegante di grande intensità, sentori balsamici e varietali come feno, erba appena tagliata e anice, successivamente agrumi e frutta bianca. Al palato è ampio, fresco, con una spiaccata acidità integrata perfettamente con la parte zuccherina.

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. 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