ACQUISTATO IL .....

"Bico Da Ran" DO Rias Baixas 2021 2021



Intenso carattere vegetale

100% Albariño, Bico da Ran di Fento Wines, DO Rias Baixas, è prodotto con le uve dei migliori vigneti di Salnés, nella comunità autonoma di Galizia. Ci troviamo nell'estremo Nord della Spagna, sulle coste atlantiche. Nella sottozona della Valle del Salnés, in particolare, i vigneti si trovano a un'altitudine inferiore a 300 metri e le caratteristiche climatiche, fortemente influenzate dalla vicinanza dell'Oceano, causano temperature miti e precipitazioni frequenti e ben distribuite. Le uve vengono raccolte al mattino per preservare al massimo aromaticità e freschezza. Quindi il mosto viene fatto fermentare utilizzando lieviti selezionati in grado di esaltarne gli aromi varietali primari e successivamente viene stabilizzato a freddo e filtrato. Colore giallo paglierino brillante, con riflessi verdognoli, questo bianco galiziano è estremamente tipico. Particolarmente rinfrescante, ha note ben distinte di mela e pera. Poi agrumi e frutto della passione. In bocca conferma la sua natura di vino piacevolmente fruttato e fresco, con un intenso carattere vegetale e un finale medio. Bianco perfetto per un aperitivo estivo, questo Albariño è perfetto per accompagnare piatti freschi a base di pesce. Ottimo con il polpo in insalata e la classica impepata di cozze.

Realtà nuova e innovativa al tempo stesso, Fento Wines è una cantina spagnola nata nel 2012. Un'azienda in cui la viticoltura naturale si sposa alla perfezione con le nuove tecniche enologiche, dando vita a prodotti di grande personalità e caratterizzati da una cifra stilistica ben precisa. Quindi la raccolta delle uve a perfetta maturazione viene effettuata a mano, con la selezione dei grappoli sulla pianta. Poi, in cantina, tutti i processi di trasformazione, dalla fermentazione alcolica in avanti, avvengono in vasche di acciaio Inox a temperatura controllata. Fento Wines si trova in Galizia, Nord della Spagna, e questo fa sì che nel tempo la cantina si sia specializzata soprattutto nella lavorazione di uve autoctone, per la produzione di bianchi DO Rias Baixas. Tra le varietà bianche, oltre all'Albariño, anche il Treixadura, il Loureiro, il Godello e il Torrontés. Tra i rossi, Suson, Espadeiro e Pedral.

La Vigna

Terreno	terreni ricchi di granito poco profondi
Esposizione	Sud
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Spagna
Uve	100 % Albariño
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di carne

Vinificazione Bico da Ran è prodotto con le uve dei migliori vigneti di Salnés. Le uve vengono raccolte al mattino per preservare al massimo aromaticità e freschezza. Il mosto viene fatto fermentare utilizzando lieviti che ne esaltano gli aromi varietali primari, successivamente viene stabilizzato a freddo e filtrato. La sottozona della Valle del Salnés è la zona più bassa, con un'altitudine inferiore a 300 metri, vicino al tratto inferiore del fiume Umia e della sua foce a Cambados, le caratteristiche climatiche atlantiche provocano temperature miti e precipitazioni elevate ben distribuite. Nei vigneti della zona di Ribadumia troviamo terreni ricchi di granito poco profondi mentre nella zona di Meis alternati con i tipici suoli Xabre dove la pianta deve esplorare in profondità nel terreno per trovare acqua e sostanze nutritive.

Sensazioni Colore giallo paglierino brillante, con riessi verdognoli. È un vino rinfrescante, mela e pera gli aromi primari con una rinfrescante acidità. È un vino fruttato di grande intensità aromatica ed espressività. Al naso ricorda gli agrumi con note di nocchio e frutto della passione. Al palato è fruttato ma fresco, con un intenso carattere vegetale e note esotiche.

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