



ACQUISTATO IL

"Agylla" Grechetto Tuscia DOP 2024

2024

Tra anfore e vasche d'acciaio



Svinando

L'azienda di Paolo e Noemia d'Amico focalizza la propria produzione sulla lavorazione di vitigni internazionali, di origine francese. Ma c'è un'eccezione. Ed è rappresentata da questo Agylla. Lazio IGP, questo bianco sorprendente è prodotto a partire dal vitigno autoctono per eccellenza del centro Italia, il Grechetto. In questo caso le uve provengono da vigneti posizionati nell'alto Lazio, al confine con l'Umbria. Ci troviamo a un'altitudine di circa 450 metri sul livello del mare, in un ambiente naturale assolutamente unico nel suo genere. La particolarità di questo vino, però, non si limita alla scelta di un vitigno autoctono piuttosto che internazionale, ma anche alla particolare tecnica di lavorazione che prevede l'uso di anfore e vasche in acciaio. Nasce così un vino caratterizzato da un bel colore giallo dorato. Al naso stupisce per una complessa combinazione di profumi, con sentori di fiori bianchi, miele d'acacia, nocciole e mandorle. In bocca, invece, si rivela un vino complesso ma ben equilibrato e fresco, con un ampio finale minerale. Va provato con dei frutti di mare, ma anche primi e secondi a base di pesce o con secondi delicati di carne bianca.

La storia di questa piccola cantina boutique è fortemente legata a quella dei suoi due fondatori. Paolo, discendente da una famiglia di armatori da tre generazioni, è da sempre appassionato di vini, fin da quando da piccolo passeggiava nelle vecchie cantine della casa di famiglia. Noemia, invece, è nata a Rio de Janeiro, di origine portoghese, di Porto. I nonni, arrivando in Brasile, hanno portato con loro la storica tradizione del vino. Nel 1985, dopo anni di lavoro in altre attività, i due decidono di dar vita al progetto della loro nuova azienda vinicola, impostata fin da subito su eleganza ed esclusività. In campagna le uve vengono selezionate e raccolte manualmente. Mentre la fase di produzione è seguita, passo passo, dall'enologo e agronomo Guillaume Gelly. Nasce così un premiato portafoglio di otto etichette, biologiche, ottenute principalmente da vitigni francesi, su terreni vulcanici della Valle dei Calanchi, in Umbria. Piccola curiosità. In attesa di raggiungere gli scaffali delle enoteche e dei ristoranti, i vini vengono conservati in cantine create da Noemia d'Amico e dall'architetto Luca Brasini. Ricavata da rocce di tufo, la cantina presenta magnifici archi che creano un incantevole percorso e dove viene diffusa musica classica. Un luogo magico, per coccolare ottimi vini.

La Vigna

Terreno vulcanico alluvionale

Esposizione Sud Ovest

Allevamento Controspalliera potata a cordone speronato

Densità imp. 5000

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Lazio

Uve 100% Grechetto

Gradazione 14,5% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Menù di pesce

Vinificazione Anphora

Sensazioni COLORE: Giallo dorato. NASO: Una complessa combinazione di profumi, con sentori di fiore bianche, miele d'acacia, nocciole, mandorla. PALATO: Complesso, equilibrato e fresco, con un ampio finale minerale

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 N. Iscrizione Registro Imprese