ACQUISTATO IL .....

"Calanchi di Vaiano" Chardonnay Lazio IGP 2024 2024



Semplicemente Chardonnay

Chiudi gli occhi e avvicina il naso al bicchiere. Non serve essere un super esperto per cogliere la finezza e la delicatezza di questo bouquet. La mente degli appassionati vola immediatamente oltre confine, in Francia. Nelle aree famose per la produzione di vini bianchi. Come la Borgogna, dove lo Chardonnay è nato e dove l'ambiente naturale gli permette di esprimersi a livelli altissimi. In questo caso, però, la Francia non c'entra. E' sì uno Chardonnay, ma proveniente da una regione ben diversa. Lo propongono Paolo e Noemia d'Amico. E viene dal Lazio. Le vigne, infatti, sono posizionate fra Roma e Firenze, al confine con l'Umbria, a una altitudine di circa 450 metri sul livello del mare. Vinificazione super accurata, con controllo della temperatura e affinamento in serbatoi di acciaio inox per circa 8 mesi. Poi l'imbottigliamento e un ulteriore riposo in cantina per altri 3 mesi. Sembra semplice. Ma nella realtà dei fatti non lo è affatto. Ma così si ottiene il bianco di grande personalità e freschezza che viene etichettato come Calanchi di Vaiano. Giallo luminoso con riflessi tendenti al verde, al naso rivela una elegante combinazione di profumi, con sentori di agrumi, albicocca, pepe bianco e fiori gialli. In bocca è grintoso. Floreale e minerale al tempo stesso, offre una lunghissima persistenza. Buono oggi, è un bianco capace di reggere bene anche al passaggio del tempo. Adatto ad un lungo invecchiamento, sulla tavola accompagna bene risotti, frutti di mare, pesci e carne bianca. Santé!

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.	3300

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Lazio
Uve	100% Chardonnay
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 4 anni
Abbinamento	Aperitivo
Vinificazione	Acciaio
Sensazioni	COLORE: Giallo luminoso con riflessi tendenti al verde. NASO: Una elegante combinazione di profumi, con sentori di agrumi, albicocca, pepe bianco e fiori gialli. PALATO: Grintoso, floreale, minerale e notevolmente persistente, adatto ad un lungo invecchiamento

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