



ACQUISTATO IL

"Terre di Ala" Bianco Umbria IGP 2020

2020



Piacevolmente minerale, sapido ed equilibrato

Se non fosse per la chiara indicazione Umbria IGT sull'etichetta, questo Terre di Ala potrebbe tranquillamente essere scambiato per un elegante bianco originario dalla regione di Bordeaux, in Francia. Come i vini di quell'area, infatti, anche questo bianco umbro nasce da una lavorazione di uve Sémillon e Sauvignon Blanc. Vinificazione precisa e accurata, il vino termina il suo percorso di trasformazione con un periodo di affinamento in serbatoi di acciaio inox per circa 5 mesi. Quindi, dopo l'imbottigliamento, il vino torna in cantina per un ulteriore periodo di riposo di circa 2 mesi, prima di essere messo in vendita. Si scopre a quel punto un bel vino caratterizzato da un colore giallo paglierino. Naso elegante, con riconoscimenti facili degli aromi tipici del Sauvignon Blanc, accompagnato da sentori di fiori bianchi e note agrumate, portate dal Sémillon. In bocca è piacevolmente minerale, sapido ed equilibrato. Bianco elegante, si contraddistingue per la giusta acidità e la lunga persistenza. Ottimo come aperitivo, questo Terre di Ala si sposa perfettamente con primi piatti di pasta e risotti, ma anche carne bianca e pesci saporiti. La versatilità, questo è certo, non gli manca.

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 sabbioso misto ad argilla
Esposizione	Nord Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	6800
Il Vino	
Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Umbria
Uve	70% Semillon 30% Sauvignon Blanc
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo
Vinificazione	Acciaio
Sensazioni	COLORE: Giallo paglierino. NASO: Elegante aroma tipico del Sauvignon blanc, accompagnato da sentori di fiori bianchi e note agrumate. PALATO: Minerale, sapido, equilibrato ed elegante, con una giusta acidità e lunga persistenza

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