



ACQUISTATO IL

"Equi" Chardonnay Colline Pescaresi IGP 2024

2024

Una speciale dichiarazione d'amore



Svinando®

Si chiama Julia ed è una bella interpretazione del vitigno Chardonnay. Il Principe degli internazionali, infatti, anche ai piedi delle colline abruzzesi sembra aver trovato terreno perfetto per le sue radici. iLauri lo raccolgono negli appezzamenti di Loreto Aprutino, a circa 300 metri su livello del mare, in un vigneto con piante di circa 15 anni di età. Colline Pescaresi IGT, Julia "è una speciale dichiarazione d'amore, riconoscenza e rispetto verso una figlia che ne è stata musa ispiratrice". Giallo paglierino brillante, il suo colore, al naso sorprende per i suoi profumi freschi che richiamano la mela verde e gli agrumi succosi. In bocca, invece, esordisce con una piacevole freschezza di base, e prosegue con una sinfonia di mela matura e note tropicali che rendono questo vino un perfetto partner per piatti a base di pesce. Perfetto come aperitivo, specie nelle calde serate estive, è semplicemente ideale in abbinamento ai frutti di mare e, per chi proprio non vuole rinunciare ai piaceri della carne, anche con una gustosa tartare di manzo marinato.

I Lauri è una piccola azienda nata da un sogno. Quello di Antonella e Rodrigo che nel 2004, accorgendosi di avere in comune la passione per i vini e l'amore per la loro terra, l'Abruzzo, decidono di prendere un appezzamento di terra a Loreto Aprutino. Da quell'acquisto alla realizzazione della loro prima vigna, il passo è stato breve. E nel 2007 la prima vendemmia. Oggi l'azienda ricava le materie prime - l'uva e le olive - dalle terre prese in affitto a Loreto Aprutino, a Collecervino e a Città Sant'Angelo. Il nome "iLauri" è un omaggio agli abitanti del paese. Loreto Aprutino, infatti, sorge su una collina ricoperta di piante di alloro ed era anticamente chiamata Lauretum, ossia "boschetto" o "albero di alloro".

La Vigna

Terreno Molto calcareo.

Esposizione Sud Est

Allevamento Guyot

Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Abruzzo

Uve Chardonnay 100%

Gradazione 12,5% vol

Temp. Servizio 8 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Aperitivo

Vinificazione Prodotto esclusivamente da uve Chardonnay raccolte a mano a fine agosto. In seguito alla diraspapigiatura vengono eseguite una macerazione a freddo ed una spremitura soffice. Il mosto ricavato viene quindi fermentato in serbatoi di acciaio inox per 12 giorni a 16-18 °C con lieviti controllati. Segue un affinamento in bottiglia per 2 mesi.

Sensazioni Dai profumi freschi e un'acidità piacevole, al palato esprime un bouquet di mela matura e note tropicali che rendono questo vino un perfetto partner a vari piatti a base di pesce. Ideale anche come aperitivo durante le serate estive.

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. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821