ACQUISTATO IL .....

"Garoina" Chardonnay DO Empordà 2023 2023

Equilibrio perfetto tra acidità e frutto

Viaggio nella Spagna del vino. Un territorio tanto grande quanto misterioso (almeno per buona parte degli appassionati italiani). Ci troviamo in Catalogna, terra ricca di contraddizioni ma permeata di un grande fascino. E' qui che nasce Garoina, proposto da Grup Oliveda. Una piccola chicca enologica, proposto in sole 8mila bottiglie. Appartiene alla D.O. Empordà, situata nel Nord-Est della Spagna. Una regione vinicola che vanta un ricco patrimonio culturale e una lunga storia di produzione vinicola. I vigneti da cui provengono le uve Chardonnay utilizzate per la produzione del Garoina si trovano su terreni ricchi di argilla e granito, con predominanza del sauló, un particolare granito che conferisce al suolo una bella mineralità. Vigneti di nuova generazione, con circa 20 anni di età, le uve vengono raccolte manualmente per preservarne l'integrità e la qualità. Dopo la pigiatura soffice, il mosto fermenta in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Il risultato è un vino caratterizzato da un bel colore giallo brillante, arricchito da piccoli riflessi dorati che catturano la luce. Al naso, un bouquet aromatico complesso e invitante, con sentori di agrumi, banana e ananas. In bocca, invece, è intenso, gustoso e fresco. Con un equilibrio perfetto tra acidità e frutto. Garoina è un vino estremamente versatile, ideale per accompagnare buona parte dei piatti della cucina mediterranea. Da provare con pesce e frutti di mare. Imbattibile compagno di saporiti ricci di mare. Eccellente per cene raffinate e conviviali.

Ci troviamo a Girnona, città della comunità autonoma della Catalogna che sorge sulle sponde del fiume Onyar, nel nord-est della Spagna. Qui si trova l'Azienda Vinicola (Grup) Oliveda, un bel esempio di dedizione e passione per il vino, tramandata da tre generazioni. Fondata da José Oliveda Casanovas e sua moglie Joana Rigau Ros, l'azienda ha preso vita durante un periodo di grandi difficoltà storiche, grazie alla visione e alla determinazione di José, un uomo straordinario, inventivo. La sua capacità di creare una cantina in tempi di guerra non solo portò gioia alla comunità locale, ma contribuì anche a generare prosperità nella zona. Oggi, l'azienda è guidata da Alfons Freixa Oliveda, che da oltre 30 anni mette tutta la sua energia e passione in questo progetto, riuscendo a innovare e a far crescere l'azienda, pur mantenendo saldi i valori e la tradizione trasmessi dai suoi predecessori.

La Vigna

Terreno Terreni ricchi di argilla e granito, sauló (pietra di granito) predomina nel terreno.

Esposizione

Allevamento

Densità imp. 4000

Il Vino

Tipologia

Provenienza Catalogna

Uve Chardonnay 100%

Gradazione 12,5%vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Pesce e frutti di mare

Vinificazione Curando al massimo tutto il processo tradizionale, la vendemmia inizia a fine agosto e le uve vengono raccolte di notte, in modo da mantenere intatte tutte le virtù del frutto. La pressatura è soffice per estrarre il mosto fiore che viene successivamente fatto fermentare in vasche di acciaio inox a temperatura controllata.

Sensazioni Colore giallo brillante con piccoli riflessi dorati. Aromi profumati con sentori di agrumi, banana e ananas. In bocca è intenso, gustoso e fresco, seguito da un lungo retrogusto che riesce a trasmettere tutte le potenzialità del “terroir”.

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. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821