



ACQUISTATO IL

"Melea" Vino de la Tierra de Castilla 2024

2024

Bianco, biologico e spagnolo



Svinando

Nella soleggiata regione di Castilla La Mancha, nasce Melea, un vino bianco biologico che coniuga la freschezza del Verdejo con l'aromaticità del Sauvignon Blanc. Prodotto da Adriá Bodegas, questo vino rappresenta un connubio perfetto tra tradizione e innovazione, espressione di un territorio unico e di una filosofia produttiva attenta all'ambiente. Le uve utilizzate per la produzione di Melea provengono da vigneti certificati biologici situati nella zona di Cuenca, ad un'altitudine di 660 metri. Le rese sono basse, circa 3 kg per pianta, per garantire uve di altissima qualità. La raccolta avviene in ritardo rispetto alla media, nella seconda metà di settembre, per assicurare la piena maturazione delle uve. In cantina, la fermentazione avviene con lieviti indigeni a temperatura controllata, preservando la freschezza e gli aromi varietali. Il vino viene poi stabilizzato con proteine di piselli, per un prodotto finale completamente vegano. Giallo limone tenue, impreziosito da riflessi verdognoli. Al naso, conquista con un bouquet intenso e complesso, dove spiccano note di ananas, erba fresca, fiori bianchi e un intrigante tocco di pietra focaia. In bocca è secco e rinfrescante, con un corpo medio e un'acidità vibrante che bilancia bene la componente alcolica. Perfetto per accompagnare antipasti a base di verdure, pesce crudo e salumi. Ottimo con risotti e pasta fresca.

La Vigna

Terreno terreno sabbioso argilloso

Esposizione sud

Allevamento Densità imp.

Il Vino

Tipologia Provenienza Castilla La Manche

Uve verdejo 90%, sauvignon blanc 10%

Gradazione 12,5% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento pesce e frutti di mare

Vinificazione Le uve vengono raccolte dopo la seconda metà di settembre, in ritardo rispetto alla media per garantire la piena maturazione. Lievito indigeno fermentato a temperatura controllata di 15°C con mosti puliti. Finito con proteine di piselli vegane.

Sensazioni Giallo limone tenue con riflessi verdognoli. Aromi intensi di ananas, erba verde, fiori bianchi e un tocco di pietra focaia. Secco e rinfrescante al palato con un lungo finale agrumato dai sapori concentrati.

Alle spalle di Bodegas Adriá c'è una famiglia abituata al buon lavoro e allo sforzo quotidiano. Si legge sul sito ufficiale: "Dalla nostra infanzia, sappiamo che il successo si basa sullo sforzo e sull'apprendimento". Oggi a guidare l'azienda ci sono Margarita e Rocío, quarta generazione di un progetto nato in terra di Bierzo. La produzione si concentra sulla valorizzazione delle varietà autoctone, coltivate su terreni calcarei e argillosi. Un complesso di 24 ettari, coltivati nel massimo rispetto, nella zona di Villafranca del Bierzo, al confine tra León e Galizia. Qui un microclima atlantico, e terreni argillosi calcarei, garantiscono ai vini inconfondibili note minerali. Raccolta rigorosamente a mano, con cura, i grappoli migliori, più sani e ricchi, danno vita ai vini di Bodegas Adriá.

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