ACQUISTATO IL .....

"Gran Alanís" Blanco Riberiro DO 2023 2023

Bianco della tradizione Galiziana



Elegante interprete della tradizione galiziana, il Gran Alanís Blanco nasce nei vigneti della D.O. Ribeiro, una delle più antiche denominazioni della Spagna. È prodotto principalmente con uve Treixadura, arricchite da una piccola percentuale di Godello, due vitigni autoctoni noti per finezza e complessità. Alla vista si presenta con un giallo dorato brillante e riflessi verdognoli. Il bouquet è intenso e raffinato, con note di frutta matura, fiori bianchi e sfumature minerali. Al palato è fresco, equilibrato e di grande persistenza, grazie anche a un affinamento sulle fecce fini di 6 mesi. Ideale in abbinamento con piatti a base di pesce, frutti di mare, carni bianche e formaggi delicati. Un bianco dal profilo moderno che conserva tutta l'identità del territorio galiziano.

Fondata nel 1910, Bodega Alanís è una storica cantina situata nella regione galiziana della D.O. Ribeiro, nel nord-ovest della Spagna. Da oltre un secolo, l'azienda si dedica alla produzione di vini autentici, valorizzando vitigni autoctoni come Treixadura, Godello e Torrontés. La cantina combina tradizione e innovazione, adottando tecnologie moderne per garantire la qualità dei suoi prodotti. Con una capacità produttiva di circa 1,5 milioni di litri, Bodega Alanís collabora con oltre 200 viticoltori locali, promuovendo pratiche sostenibili e una viticoltura rispettosa del territorio. I suoi vini, noti per freschezza, equilibrio e tipicità, rappresentano l'eccellenza della tradizione vinicola galiziana.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Galizia
Uve	Treixadura 85%, Godello 15%
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menù di pesce, Menù di carne
Vinificazione	Macerazione sulle bucce dell'uva per l'estrazione dei composti aromatici. Successivamente le bucce vengono pressate insieme al mosto e infine inizia la fermentazione a 17º per 15 giorni. Affinamento sulle proprie fecce per 6 mesi.
Sensazioni	Vino pulito e brillante, giallo dorato con riflessi verdognoli. Al naso è elegante, sottile e complesso. Spiccano aromi fruttati con sottili note di fiori bianchi. In bocca risulta piacevole, equilibrato senza perdere incisività e denotando 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