ACQUISTATO IL .....

Txakolí Getariako Txakolina DO 2024 2024

Fresco, salino, basco al 100%

Prodotto simbolo del territorio di Getaria, il Txakolí di Txomin Etxaniz rappresenta l'essenza autentica del vino basco. Ottenuto da uve autoctone Hondarrabi Zuri e Hondarrabi Beltza, coltivate su terrazzamenti affacciati sull'oceano, questo bianco esprime tutta la forza del clima atlantico. Alla vista si presenta con un giallo paglierino brillante; al naso rivela note fresche di mela verde, agrumi e fiori bianchi. In bocca è secco, vivace, leggermente frizzante, con un'acidità marcata e un'elegante chiusura salina. Il contatto con le fecce fini ne arricchisce la struttura, pur mantenendo una straordinaria bevibilità. Perfetto in abbinamento a pesce crudo, frutti di mare e cucina tradizionale basca, è un vino che coniuga tradizione, identità e precisione enologica. Riferimento assoluto nella D.O. Getariako Txakolina, è una delle etichette più riconosciute a livello internazionale.

Txomin Etxaniz è la cantina simbolo del txakoli basco, situata a Getaria, nel cuore verde e salino della costa atlantica. Da oltre 10 generazioni, la famiglia Txueka-Etxaniz coltiva con passione i vitigni autoctoni Hondarrabi Zuri e Hondarrabi Beltza. I vigneti, affacciati sul mare e disposti su spettacolari terrazze, danno vita a un vino fresco, minerale, leggermente frizzante: il tipico Getariako Txakolina. Punto di riferimento per la D.O., la cantina combina tradizione e innovazione in ogni bottiglia. Oltre al classico txakoli, produce anche uno spumante raffinato e un vino da vendemmia tardiva. Le visite in cantina offrono un'immersione autentica tra sapori, profumi e paesaggi unici. Un sorso di mare, storia e cultura basca.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Paesi Baschi
Uve	Ondarrabi Zuri 100%
Gradazione	11% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Vendemmia manuale all'inizio di ottobre. Vinificazione in bianco a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox. Affinamento sui lieviti fino all'imbottigliamento.
Sensazioni	Di color giallo scarico con riflessi brillanti, giunge al naso con una carica di aromi fruttati di limone, mela verde e grande mineralità che al palato ritornano per sostenere freschezza e intensità di note citriche e leggermente flroeali. Corpo medio e buona enfasi sulle note verdi, presenta un finale medio per un sorso rinfrescante.

© 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