



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 floreali. Corpo medio e buona enfasi sulle note verdi, presenta un finale medio per un sorso rinfrescante.

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 N. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821