



ACQUISTATO IL

"Atlantis" Albariño DO Rias Baixas DO 2023

2023

Spiccata acidità



Svinando

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Rías Baixas

Uve 100% Albariño

Gradazione 12,5% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Menù di pesce

Vinificazione La fermentazione alcolica avviene in vasche di acciaio inox a 18°C e successivamente viene affinata sui lieviti in vasca per dieci settimane.

Sensazioni Colore giallo limone elegante, pulito e luminoso. Intenso con aromi persistenti e di qualità, che ricordano la mela verde e frutti tropicali come l'ananas. Lungo, glicerico e con un'acidità perfetta in armonia con il suo corpo, che lo rende molto piacevole e ricco di sensazioni.

Oggi ci troviamo in un territorio unico nel suo genere. Una terra di confine, dove il clima e l'ambiente naturale giovano un ruolo cruciale per la produzioni di vini unici e inimitabili. Ci troviamo sulle coste atlantiche, dove i venti umidi provenienti dal mare sferzano senza sosta i filari di Albariño. E' qui che nasce un vino che sa di brezza salmastra e frutta appena colta: l'Atlantis di Vintae. Situate nella sub?zona Condado do?Tea della DO Rías?Baixas, le vigne sorgono su terrazze sabbiose con sottosuoli granitici, a 100?250?metri di altitudine, sulle pendici scoscese della riva destra del fiume Miño. Il microclima qui è leggermente più caldo e secco rispetto alle aree costiere, ma sempre temperato dalle nebbie oceaniche: condizioni ideali per maturazioni lente che concentrano profumi e mantengono una freschezza vibrante. La Denominazione di Origine è Rías?Baixas. Nata nel 1988 e suddivisa in cinque sub?zone, tutela più di 4.300?ha di vigneti minifondisti e celebra le varietà autoctone che da secoli modellano questi paesaggi atlantici. L'Albariño su tutte, con oltre il 96?% della produzione. Vendemmia a mano in piccole cassette a settembre, con selezione dei grappoli già in vigna, in cantina si parte con la fermentazione a temperatura controllata in vasche d'acciaio e il successivo affinamento sur lie di dieci settimane. La permanenza sui lieviti amplifica volume e complessità senza intaccare l'immediatezza aromatica. Colore giallo limone brillante, al naso si caratterizza per un'esplosione di mela verde, ananas e mango, con un accenno minerale che ricorda la pietra bagnata. In bocca è succoso, con una bella trama glicerica e una spiccata acidità salina che allunga il sorso. Il finale è persistente, con note agrumate e un tocco salmastoso che invita a un altro calice. Sulla tavola è il compagno naturale di frutti di mare, crostacei alla griglia, ceviche, sushi e piatti sapidi come polpo alla galiziana. Fuori dai classici, sorprende con formaggi di capra freschi, empanadas di verdure o una paella ai frutti di mare.

Vintae è una realtà enologica spagnola che ha rivoluzionato il panorama vinicolo nazionale con un approccio creativo, dinamico e profondamente legato al territorio. Fondata nel 1999 da José Miguel Arambarri Terrero, imprenditore originario della Rioja, l'azienda nasce dal desiderio di recuperare la varietà Moscatel de Grano Menudo, scomparsa a causa della fillossera. Questo progetto iniziale ha dato vita alle cantine Castillo de Maetiera e Maetiera Dominum, segnando l'inizio dell'avventura Vintae. Con l'ingresso dei figli Ricardo e José Miguel, Vintae ha ampliato la sua visione, esplorando diverse regioni vinicole spagnole. Oggi, l'azienda possiede oltre 300 ettari di vigneti, coltivando 38 varietà di uva e producendo più di 35 vini differenti, distribuiti in oltre 60 paesi. La filosofia di Vintae si basa sulla creazione di vini autentici, accessibili e rappresentativi dei diversi territori spagnoli. L'azienda si distingue per un marketing innovativo e un design accattivante, rompendo con i codici tradizionali del settore e rendendo il vino un'esperienza divertente e coinvolgente. Vintae è anche impegnata nella sostenibilità e nell'innovazione enologica. Progetti come Le Naturel, un vino naturale prodotto senza solfiti aggiunti, e la gamma di spumanti Pandemonium, elaborati con uve provenienti da vigneti in altitudine, testimoniano la volontà dell'azienda di esplorare nuove frontiere nel rispetto dell'ambiente.

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