



ACQUISTATO IL

"Ferrador" Blanco DO Ribeiro 2023

2023

Equilibrio perfetto tra freschezza e aromaticità

*Svinando***La Vigna****Terreno** Franco-argillosi**Esposizione
Allevamento
Densità imp.****Il Vino****Tipologia** Vino bianco fermo**Provenienza** Galizia**Uve** 70% Treixadura, 30% Torrontes**Gradazione** 12,5% vol**Temp. Servizio** 12 gradi**Quando Berlo** entro 5 anni**Abbinamento** Aperitivo, Menù di pesce**Vinificazione** Vendemmia: Manuale in cassette da 20 kg. Fermentazione a temperatura controllata tra 15°C e 18°C per circa 15 giorni in serbatoi di acciaio inossidabile. Affinato sui lieviti per 2 mesi.**Sensazioni** Colore giallo paglierino molto pulito. Naso molto intenso con sensazioni fruttate di mela verde e ananas. Al palato è ampio, fresco e con un piacevole finale di frutta dolce. Un vino da bere e da gustare.

Ferrador Blanco di Nueve Uvas è una bella espressione della Denominazione di Origine Ribeiro, una delle più antiche e affascinanti della Spagna. Situata nella provincia di Ourense, in Galizia, questa regione è caratterizzata da un paesaggio collinare, solcato da fiumi come il Miño, l'Avia e l'Arnoia. Il clima è atlantico con influenze continentali, con estati calde e inverni miti, e una notevole escursione termica tra giorno e notte. I suoli sono prevalentemente franco-argilosì, ideali per la coltivazione di uve bianche aromatiche. Il nome "Ferrador" significa "maniscalco" in galiziano, un omaggio alla tradizione rurale della regione, dove il lavoro nei campi era inseparabile dalla presenza di cavalli e muli. Blend di Treixadura (70%) e Torrontés (30%), la prima conferisce struttura, freschezza e note fruttate al vino, mentre il Torrontés aggiunge aromi floreali e una piacevole acidità. Le uve vengono raccolte manualmente in cassette da 20 kg per preservare l'integrità dei grappoli. La fermentazione avviene in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata tra i 15°C e i 18°C per circa 15 giorni. Successivamente, il vino matura sui lieviti per 2 mesi, acquisendo maggiore complessità e rotondità. Alla vista Ferrador Blanco si presenta di un colore giallo paglierino brillante. Al naso, offre intensi profumi di mela verde e ananas, mentre in bocca è soprattutto fresco, ampio e ben equilibrato, con un finale persistente e piacevolmente fruttato.

Nueve Uvas non è solo un'azienda vinicola, ma un vero e proprio viaggio attraverso il territorio, le varietà e le persone che rendono unico il mondo del vino spagnolo. I vini, audaci, freschi e pieni di energia, sono il riflesso delle varietà da cui nascono, pensati per essere goduti in buona compagnia. Nel ricco portafoglio aziendale, ben cinque Denominazioni di Origine, ognuna con la sua storia e il suo carattere distintivo. Dalla Rioja Baja, con i suoi terreni argilosì e calcarei, alla Ribera del Duero, nota per i suoi altopiani e il clima continentale, fino alle verdi colline delle Rías Baixas, alla storica regione del Ribeiro e ai suggestivi pendii della Ribeira Sacra. Ma Nueve Uvas non sarebbe la realtà che è oggi senza le famiglie di viticoltori che con passione e dedizione lavorano le loro vigne. Queste famiglie, veri appassionati del vino, condividono con l'azienda l'obiettivo di creare vini autentici e semplici. Vini facili da capire e da apprezzare, pronti a essere condivisi e goduti in ogni occasione.

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