ACQUISTATO IL .....

"Bienbebido Pulpo" Albariño 2025 2025



La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Rías Baixas
Uve	100% Albariño
Gradazione	11,5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Fermentazione in deposito di acciaio inossidabile a bassa temperatura. Affinato 4 mesi sui propri lieviti nello stesso deposito dove effettua una malolattica parziale.
Sensazioni	Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli e dorati. È un vino molto fresco, con un aroma di frutta acida, come la mela acida, il lime o il limone. Ha alcune note minerali, provenienti dal terreno sassoso in cui la varietà è piantata. Al palato è fresco, con un'acidità molto marcata, e un finale che invita a bere un altro calice.

Vino e Polpo, matrimonio d'amore e di interesse

La collezione Bienbebido è il risultato di una sfida: trovare il vino perfetto da bere con piatti diversi. Per raggiungere questo obiettivo, Vintae ha organizzato un incontro di amici in cui sperimentare diverse varietà e coupage. Enologi, sommelier, chef e appassionati di vino hanno assaggiato e assaggiato per definire l'accompagnamento perfetto a polpo, pollo, maiale, manzo, formaggio o prosciutto. All'unanimità, hanno concluso che un Albariño fresco e setoso si adatta perfettamente alla speciale consistenza del polpo. Ma procediamo con ordine. Questo bianco nasce nel cuore della Galizia, dove l'Atlantico incontra la terra. Bienbebido Pulpo è un Albariño fresco che appartiene alla Denominazione di Origine Rías Baixas. Qui, il clima oceanico, con estati fresche e piogge abbondanti, e i suoli granitici e sabbiosi, offrono condizioni ideali per la coltivazione dell'Albariño. Questa varietà autoctona prospera in questo ambiente, dando vita a vini aromatici, freschi e minerali, che riflettono l'influenza del mare e del territorio. La vinificazione prevede fermentazione a bassa temperatura in serbatoi di acciaio inox, per preservare gli aromi primari dell'uva. Successivamente, il vino affina per 4 mesi sui propri lieviti (sur lie) nello stesso serbatoio, dove avviene anche una fermentazione malolattica parziale. Questo processo conferisce al vino una maggiore complessità e una texture più morbida, mantenendo al contempo la sua vivace freschezza. Giallo paglierino con riflessi verdognoli e dorati, al naso rivela aromi intensi di frutta acida, come mela verde, lime e limone, con delicate note minerali derivanti dai suoli sassosi della regione. In bocca è fresco e vivace, con un'acidità marcata che bilancia la morbidezza conferita dall'affinamento sui lieviti. Il finale è pulito e invitante, stimolando il desiderio di un altro sorso. Come suggerisce il nome, questo Albariño è l'abbinamento ideale per il polpo, preparato in tutte le sue varianti: alla galiziana, alla griglia, in insalata o in empanada. La sua acidità e freschezza lo rendono perfetto anche con altri frutti di mare, crostacei, pesci bianchi e piatti della cucina giapponese.

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 Maetierra e Maetierra 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