



ACQUISTATO IL

"Bienbebido Pulpo" Albariño 2024

2024



Svinando

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

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.

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