



ACQUISTATO IL

"La Barbacoa" Verdejo 2025

2025

Vino solare, immediato



Svinando

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Galizia

Uve 100% Verdejo

Gradazione 12% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 2 anni

Abbinamento Aperitivo

Vinificazione

Sensazioni

Colore giallo paglierino brillante. Al naso, offre aromi freschi e fruttati, con note di pesca bianca, mela e limone vivace. Al palato, presenta una piacevole freschezza e una buona persistenza, rendendo particolarmente adatto ad accompagnare piatti leggeri e aperitivi

Una tavolata di legno all'aperto. Il profumo del pesce che sfrigola sulla brace e il rumore dei calici che si incontrano. Questo vino nasce proprio per questi momenti. Non a caso il suo nome rende omaggio alla "barbacoa", ossia il rito spagnolo della grigliata che unisce amici e famiglia sotto il sole della Galizia. Bodegas Gallegas è una realtà che da oltre sessant'anni racconta l'anima della Spagna atlantica con un approccio schietto e senza troppi fronzoli. Ci troviamo in un angolo di mondo dove il verde non finisce mai e l'oceano detta il ritmo delle stagioni. La Galizia è famosa per le sue piogge generose e i suoli granitici, un mix che regala ai vini bianchi una tensione acida e una pulizia aromatica difficili da trovare altrove. Quello presentato qui è il classico bianco da tenere sempre in fresco, pronto per essere stappato quando arriva un ospite inatteso o per svoltare una cena improvvisata tra amici. Protagonista assoluto è il Verdejo, un vitigno che è una vera icona della viticoltura spagnola. Spesso paragonato al Sauvignon Blanc per la sua esuberanza aromatica, in questo caso esprime il suo lato più solare e immediato. Le uve vengono raccolte con cura e vinificate esclusivamente in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Questa scelta tecnica serve a preservare intatti i profumi varietali dell'uva, evitando che il legno copra la naturale fragranza del frutto. Nel calice colpisce subito per il suo colore giallo paglierino brillante, attraversato da vividi riflessi verdolini che ne anticipano la giovinezza. Al naso è un'esplosione di freschezza. Si distinguono chiaramente la pesca bianca succosa, la mela verde croccante e una nota di limone vivace che dà una bella spinta energetica. In bocca è equilibrato e snello, con una vena acida che pulisce il palato e invita subito a un secondo bicchiere. Il finale è piacevolmente persistente, con quel tipico tocco ammandorlato che è il marchio di fabbrica del Verdejo ben fatto. Vino nato per essere bevuto giovane, entro due o tre anni dalla vendemmia, funziona a meraviglia con il pesce alla griglia, magari un branzino al sale o dei gamberoni scottati.

Se c'è un angolo di mondo dove il vino sa di mare, di granito e di antiche leggende, quell'angolo è sicuramente la Galizia. Ed è proprio qui, nell'estremo lembo nord-occidentale della Spagna, che affonda le radici Bodegas Gallegas, una realtà che da oltre sessant'anni racconta l'anima più autentica di questa terra atlantica. Tutto inizia più di mezzo secolo fa grazie alla visione di Manuel Vázquez, che decise di scommettere sul potenziale unico dei vitigni autoctoni galiziani quando ancora il mercato guardava altrove. Oggi, con la stessa passione, la famiglia continua a gestire il progetto mantenendo quel carattere familiare che è il vero motore dell'azienda. Nonostante la crescita e il successo internazionale, lo spirito è rimasto lo stesso: un rispetto profondo per i ritmi della terra e la voglia di portare in bottiglia la freschezza tagliente dell'Oceano Atlantico. La forza di Bodegas Gallegas sta nella sua capacità di interpretare le diverse sfumature della Galizia attraverso le sue tenute storiche. Possedere oltre 300 ettari di vigneti non è solo una questione di numeri, ma di biodiversità.

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