ACQUISTATO IL .....

# "Blanco Polar" Verdejo Sobre Lías 2025 2025

## Cremoso e persistente




Il Blanco Polar Verdejo "Sobre lías" è una piccola perla della Castilla y León che porta nel calice l'energia vibrante della Spagna moderna. Lo propone Bodegas Frutos Villar in un territorio ricco di contrasti, caratterizzato da inverni lunghi e gelidi che si contrappongono ad estati calde e secche. Questa escursione termica estrema, unita a suoli poveri e ciottolosi, è il segreto dietro la concentrazione aromatica del Verdejo, un vitigno che qui ha trovato la sua culla ideale e che riesce a mantenere una freschezza quasi elettrica. Classificato come Vino de la Tierra de Castilla y León, questo bianco rivendica una libertà produttiva che va oltre i rigidi confini delle singole denominazioni. Verdejo al 100%, questo vitigno è famoso per la sua esuberanza aromatica e per quel caratteristico tocco amarognolo sul finale che pulisce il palato in modo impeccabile. Le uve vengono vendemmiate di notte per preservare i profumi volatili dal calore del giorno. Dopo la fermentazione in acciaio, il vino riposa sulle proprie fecce fini, ovvero i lieviti esausti, fino alla chiarificazione. Questo passaggio, chiamato appunto "sobre lías", regala al vino una struttura più setosa e una complessità che i bianchi d'annata semplici raramente possiedono. Nel calice si presenta di un colore giallo paglierino con riflessi verdolini brillanti. Al naso, frutta esotica, con il mango e l'ananas che giocano con note di anice e finocchietto selvatico. In bocca è potente e avvolgente, quasi grasso grazie al lavoro sui lieviti, ma subito bilanciato da una scossa di acidità citrina. Il finale è lungo e persistente, con quel tipico ritorno di mandorla amara che invita immediatamente a un altro sorso.

Bodega Frutos Villar vanta un secolo di storia nel cuore della Spagna. Non parliamo solo di un'azienda vinicola, ma di una vera e propria dinastia del vino che da oltre cent'anni attraversa i paesaggi più suggestivi della Spagna settentrionale, portando con sé un bagaglio di esperienza che poche realtà possono vantare. Tutto ha inizio nel 1920, a Villavendimio, un piccolo borgo nella provincia di Zamora. Qui, il fondatore Frutos Villar diede vita al primo nucleo dell'azienda, concentrandosi inizialmente sulla zona di Toro. All'epoca, i vini di questa regione erano conosciuti per la loro incredibile potenza e l'alto grado alcolico, caratteristiche che li rendevano soprattutto dei "vini da taglio". Ma la visione della famiglia Villar era diversa: volevano nobilitare quella forza, trasformandola in eleganza e qualità. Nacque così il marchio storico Muruve, che ancora oggi rappresenta una delle punte di diamante della cantina. Giunta alla sua quarta generazione, la famiglia Villar continua a gestire l'azienda con lo stesso spirito del nonno Frutos. La loro filosofia è un mix affascinante di tradizione e modernità. In cantina si utilizzano le tecnologie più avanzate per garantire una pulizia estrema del frutto, ma il cuore batte ancora per il lavoro manuale in vigna e per il rispetto dei tempi naturali di maturazione.

### La Vigna

**Terreno**
**Esposizione**
**Allevamento**
**Densità imp.**

### Il Vino

| | |
|---|---|
| **Tipologia** | Vino bianco fermo |
| **Provenienza** | Castilla y León |
| **Uve** | 100% Verdejo |
| **Gradazione** | 13.5% vol |
| **Temp. Servizio** | 12 gradi |
| **Quando Berlo** | entro 3 aani |
| **Abbinamento** | Menù di pesce |
| **Vinificazione** | Il vino rimane sulle fecce fino alla chiarificazione, per poi affinare almeno 2 mesi in bottiglia prima della commercializzazione |
| **Sensazioni** | Ampia gamma di profumi fruttati, con predominanza di frutta esotica e note di anice. Al palato risulta untuoso e potente, con una piacevole acidità che prolunga il finale, caratterizzato da un retrogusto leggermente amaro tipico della Verdejo |

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