



ACQUISTATO IL

"Contacto" Alvarinho Vinho Verde 2025

2025

Minerale e di grande struttura



Svinando

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Minho

Uve 100% Alvarinho

Gradazione 12.5% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Menù di pesce

Vinificazione Affinamento minimo 3 mesi su fecce fini, con battonage regolari

Sensazioni Alvarinho di riferimento. Più strutturato, minerale e complesso. Finale lungo e raffinato.

Vinho Verde Contacto, firmato da Anselmo Mendes. Davvero una bella scoperta! Non lasciatevi ingannare dal nome della denominazione: qui non stiamo parlando di un vinello leggero e spensierato, ma di un bianco che ha letteralmente riscritto le regole del gioco in Portogallo, puntando tutto su una struttura e una nobiltà fuori dal comune. Ma procediamo con ordine. Siamo nella culla dell'Alvarinho, precisamente nella sub-regione di Monção e Melgaço, nell'estremo nord del Paese. Questo territorio è un piccolo miracolo geografico. Protetto dalle montagne che bloccano l'eccessiva piovosità atlantica, gode di un microclima continentale unico, dove le escursioni termiche tra giorno e notte scolpiscono aromi profondi. Anselmo Mendes è cresciuto proprio tra questi filari e ha dedicato la vita a dimostrare che il Minho non è solo terra di "vini da pronta beva", ma un terroir capace di sfidare i grandi bianchi del mondo. Il nome "Contacto" svela il segreto della sua produzione: una macerazione pellicolare a bassa temperatura che permette al mosto di restare a contatto con le bucce, estraendo una complessità aromatica e una materia che raramente si trovano in questa tipologia. Monovitigno, 100% Alvarinho, dopo un contatto iniziale tra bucce e mosto, il vino fermenta e affina per un minimo di tre mesi sulle fecce fini. Durante questo periodo vengono effettuati regolari batônage, donando al vino una texture setosa e una longevità inaspettata. Ogni sorso racconta di un lavoro certosino in cantina, dove la tecnologia serve solo a preservare la purezza del frutto. Al naso seduce con note di scorza di lime, pesca bianca e una fortissima impronta minerale e quasi salina. In bocca è avvolgente, strutturato e di una freschezza vibrante che non finisce mai. Il finale è lungo, pulito e straordinariamente raffinato, lasciando una scia agrumata che invoglia subito al sorso successivo. Portiamolo a tavola con dei gamberoni alla piastra o con un baccalà alla portoghese o ancora con un rombo al forno con patate. In alternativa, si sposa bene anche con un risotto agli asparagi. Provare... per credere!

Se dici Vinho Verde, dici Anselmo Mendes. Potrebbe apparire un'esagerazione ma non lo è. Non a caso il vignaiolo portoghese è soprannominato "Il signore degli Alvarinho". Ci troviamo nella regione di Monção e Melgaço, nell'estremo nord del Portogallo, dove il fiume Minho segna il confine con la Spagna. Mendes ha preso la tradizione del Vinho Verde, l'ha studiata profondamente e l'ha elevata a vette di eleganza che pochi credevano possibili. Enologo di fama mondiale con radici contadine, Anselmo ha fondato la sua azienda nel 1998 partendo da un'idea precisa: il vitigno Alvarinho non ha nulla da invidiare alle grandi uve bianche internazionali. Per dimostrarlo, ha iniziato a sperimentare tecniche allora quasi rivoluzionarie per la zona, come la fermentazione in botti di legno o il contatto prolungato con le bucce. Il segreto della qualità dei suoi vini risiede in una combinazione geografica unica. Ci troviamo in una valle protetta dalle montagne, che creano un microclima particolare: qui piove meno rispetto alla costa e le escursioni termiche tra il giorno e la notte sono marcate. Il suolo è prevalentemente granitico che conferisce ai vini quella mineralità vibrante e quella freschezza tagliente che sono il marchio di fabbrica di Anselmo Mendes. Che stiate cercando un compagno per una cena di pesce raffinata o un bianco di carattere da meditazione,

Anselmo Mendes è la firma che garantisce un'esperienza fuori dal comune, fatta di equilibrio, sapidità e un'eleganza senza tempo.

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