ACQUISTATO IL .....

"Pássaros" Alvarinho Loureiro Vinho Verde 2024 2024



Bianco portoghese fresco

In Portogallo il termine "Vinho Verde" non si riferisce al colore del vino, ma alla giovinezza e alla freschezza del paesaggio da cui proviene. In questo angolo di mondo, dove l'Atlantico soffia la sua brezza salmastra sulle colline smeraldine, nasce il Pássaros di Anselmo Mendes. Un bianco ispirato ai piccoli uccelli che popolano le vigne e che, con il loro volo, sembrano celebrare la vivacità della natura lusitana. Ci troviamo nel cuore del Minho, la regione più settentrionale del Portogallo, un territorio caratterizzato da suoli granitici e piogge abbondanti che mantengono la terra fertile e vibrante. Anselmo Mendes, affettuosamente soprannominato "Mister Alvarinho", ha scelto per questo blend due zone d'elezione: la sub-regione di Monção e Melgaço, protetta dalle montagne, e la Valle del Lima, più esposta all'influenza oceanica. Questa combinazione crea un microclima unico dove le uve maturano lentamente, preservando un'acidità tagliente e profumi di rara intensità. Per il Pássaros, l'uvaggio è diviso equamente: 50% Alvarinho e 50% Loureiro. L'Alvarinho apporta corpo, struttura e quella nota di frutta a polpa bianca così tipica. Il Loureiro, invece, è l'anima aromatica del blend, capace di sprigionare eleganti sentori floreali che ricordano l'alloro e i fiori d'arancio. Insieme formano una coppia affiatata, dove la potenza di uno bilancia perfettamente la delicatezza dell'altro. Le uve vengono vendemmiate a mano e pressate sofficemente per estrarre solo il mosto migliore. La fermentazione avviene a temperature molto basse per "intrappolare" gli aromi più volatili e delicati. Dopo la vinificazione, il vino riposa per almeno tre mesi sulle sue fecce fini con batônage regolari. Questo passaggio serve a dare quella rotondità che rende il sorso vellutato, nonostante la spiccata freschezza iniziale. Colore giallo paglierino brillante, attraversato da lievi riflessi verdolini, al naso richiama netto gli agrumi freschi, il lime e il pompelmo, seguiti da un bouquet di fiori bianchi e una punta di mela verde. In bocca è dinamico e scattante. La mineralità granitica si avverte subito, accompagnata da una persistenza agrumata che invita immediatamente a un secondo bicchiere. Un vino che non stanca mai, anzi, mette il turbo alla serata. Da provare con sushi e sashimi ma funziona a meraviglia anche con un'insalata di polpo e patate, dove i richiami minerali esaltano il sapore del mare.

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

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Minho
Uve	50% Alvarinho, 50% Loureiro
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	
Sensazioni	Vinho Verde fresco e aromatico. Agrumi, fiori e grande bevibilità. Perfetto aperitivo.

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