



ACQUISTATO IL

Albium Riviera Ligure di Ponente Pigato DOC - ANTEPRIMA 2019 Svinando

Fresca ventata di profumi di Ponente



Svinando

L'Albium 2011 ci ha letteralmente rapiti, portandoci con la mente a sorvolare la Riviera dei Fiori, dipinta di colori accesi e pulsanti come un Van Gogh. Il verde degli ulivi, il giallo delle ginestre ed il carminio degli oleandri.

Un pigato con le radici che affondano salde nel territorio e nella storia, vinificato, come vuole la tradizione, mantenendo per tre giorni le bucce a contatto col mosto, prima del lungo affinamento in tonneau di rovere. Premiato con il massimo dei punti sulle principali guide nelle annate precedenti, lo trovate in anteprima per il club Svinando.

Lunghi e soffici i toni fruttati, di agrumi, un naso elegante e penetrante come quello dei bianchi di Borgogna. In bocca esplode un corpo esaltante, dolcezza e acidità sono in equilibrio come due ballerini di valzer. Contrasti che si elidono, per far sbocciare un vino che vi stupirà.

Poggio dei Gorleri nasce nel 2003 grazie all'amore per il vino di Giampiero Merano e dei due figli Davide e Matteo. Insieme sono riusciti a creare un sogno: un vino ligure moderno, innovativo, di qualità eccellente, in grado di esprimere il carattere sobrio e deciso dei liguri e i profumi unici di questi luoghi incantati. Le innovazioni apportate, sia in cantina che in vigna, hanno condotto ad un miglioramento continuo della qualità dei vini e a nuove sperimentazioni.

I vigneti si estendono nel Golfo Dianese, nel microclima unico, quasi miracoloso, della Riviera di Ponente, dove si respira l'aria salmastra insieme al profumo dei fiori selvatici. Da una parte la catena alpina, dall'altra il mare. Un sole quasi perenne, e il vento di Ponente che soffia incessantemente. Questo è il magico mix da cui nascono gli eccezionali vini di Poggio dei Gorleri.

La Vigna

- Terreno** Calcareo-Argilloso
- Esposizione** Sud-est, 150 m s.l.m.
- Allevamento** Guyot
- Densità imp.** 5.000 ceppi per ettaro

Il Vino

- Tipologia** Bianco fermo DOC
- Provenienza** Liguria
- Uve** Pigato 100%

Gradazione 14% vol.

Temp. Servizio 14°

Quando Berlo Una bottiglia quest'estate, per gustarlo giovane, le altre sotterrate in cantina per 3/4 anni

Abbinamento Primi delicati, piatti a base di pesce

Vinificazione Fermentazione alcolica svolta in tini di rovere francese a contatto con le bucce per 3 giorni. Termine della fermentazione in tonneau di rovere francese. Affinamento: 3 mesi tonneau, 7 mesi acciaio e 3 mesi in bottiglia

Sensazioni Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso eleganti toni fruttati, di agrumi. Bocca equilibrata, esaltante, grande morbidezza che si fonde perfettamente con l'eccezionale acidità.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.