ACQUISTATO IL .....

"Donna Olimpia" Bolgheri Bianco DOC 2017



Bolgheri: anche in bianco, garanzia d'eccellenza

Di questo splendido Bolgheri Bianco ci affascinano i profumi che pervadono le nostre narici non appena avviciniamo il calice al naso. Dopo quattordici mesi sui lieviti, è pronto a sfoderare l'artiglieria pesante, con la consueta complessità e finezza. Attenzione: è una bottiglia "col buco"... si beve praticamente da sola! Consigliamo di farne una bella scorta!

Il Viale dei Cipressi che collega l'Oratorio di San Guido al centro storico di Bolgheri ce lo ha fatto conoscere Giosuè Carducci con la sua poesia 'Davanti a San Guido'. Guido come Guido Folonari, che nel 2001 con Donna Olimpia 1898 ha dato vita al suo 'sogno enologico'. In una terra resa famosa in tutto il mondo dai suoi grandi vini rossi, Guido ha deciso di scommettere anche sul bianco. E ci ha convinti: il suo Bolgheri bianco è un vino di ottima fattura, preciso al naso, gustoso e pieno in bocca, decisamente longevo. Il 2012 si distingue per i profumi puliti e netti di agrumi (chinotto), fiori bianchi, miele e sfumature minerali. In bocca colpisce per l'ottima struttura e l'assaggio freschissimo e persistente. Ancora una volta, complimenti Donna Olimpia! Donna Olimpia 1898 si estende su una superficie di circa 60 ettari tutti situati nella Doc Bolgheri. Si tratta di terreni pianeggianti coltivati per 45 ettari a vigneto e in parte a seminativi. "Donna Olimpia" in onore di Olimpia Alliata, Signora di Biserno e sposa di Gherardo della Gherardesca, che diede il nome alla Tenuta nel 1898 in occasione del 25° anniversario del loro matrimonio. La filosofia produttiva è basata sull'eccellenza, la qualità del vino, la ricerca costante di migliorarsi, la tipicità di un prodotto legato ad un territorio ben identificabile.

La Vigna

Terreno	Sabbioso-limoso
Esposizione	Terreni pianeggianti, 10 m s.l.m.
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	7.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Bianco fermo secco DOC
Provenienza	Toscana
Uve	Vermentino, Viognier, Petit Manseng
Gradazione	12,5% vol.
Temp. Servizio	10-12°
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Risotti, piatti a base di carni bianche, pietanze di pesce, coquillage
Vinificazione	Dopo la pressatura e la decantazione avviene la fermentazione alcolica in vasi vinari di acciaio inox a temperatura controllata. Ultimata questa, si effettua una prima sfecciatura, poi il vino sosta sulle fecce fini (lieviti) per 14 mesi subendo ripetuti rimescolamenti (battonages) al fine di sospendere i lieviti depositatisi sul fondo. Ultimato questo lungo periodo di affinamento il vino viene stabilizzato a freddo e imbottigliato. Questa tecnica rende il prodotto più gradevole al gusto e molto longevo
Sensazioni	Colore giallo paglierino brillante. Al naso interessanti note agrumate, di scorza di chinotto, poi fiori bianchi, sentori dolci di miele e una bella vena minerale. Bocca di ottimo corpo, fresca in ingresso e morbida sul finale

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821