



ACQUISTATO IL

Bianco Clandestino

2016

Un bianco così non l'hai mai assaggiato



Oggi vi proponiamo un bianco innovativo che nasce sulle dolci colline dell'Astigiano dalla passione per la terra di tre amici. Fresco e sapido, il Clandestino parla di amicizia e convivialità, di amore per il territorio e di autentica passione per il vino, profuma di nuovi orizzonti senza perdere mai di vista il passato.

Clandestino è il primo vino prodotto da Valtriversa, una giovanissima realtà che coltiva le proprie vigne nell'omonima valle in provincia di Asti. La passione per il vino e l'amore per il proprio territorio spinge tre amici, da sempre uniti da un legame profondo, a fondare una micro-impresa agricola con un obiettivo preciso: far rivivere il proprio territorio dando nuova linfa alla viticoltura locale. Clandestino vede così la luce, su un piccolo appezzamento che fin dall'inizio del '900 ospitava i vigneti di famiglia, oggi coltivata con la varietà Verdejo. Questa scelta nasce dalla ricerca di nuove opportunità viticole che possano valorizzare la Valtriversa, al fianco dei vitigni autoctoni. Attenzione! Il Clandestino ha un gran bel segreto da svelare: esso è infatti la realizzazione del sogno di Gianpiero Gerbi, co-fondatore di Svinando Wine Club e nostro attento Wine Curator. Dopo anni trascorsi a passare in rassegna il meglio della scena vitivinicola italiana, Gianpiero ci propone il suo personale sguardo sul mondo enologico... il Clandestino è il vino prodotto da Gianpiero! Siete curiosi come noi di scoprirne le qualità?!!

La Vigna

- Terreno** Villafranchiano, limoso-sabbioso
- Esposizione** Ovest, 200 m s.l.m
- Allevamento** Controspalliera, potatura guyot
- Densità imp.** 4500 ceppi per ettaro

Il Vino

- Tipologia** Piemonte
- Provenienza** Piemonte
- Uve** Verdejo 100%
- Gradazione** 12,5 % vol.
- Temp. Servizio** 12°
- Quando Berlo** Entro 2 anni da oggi
- Abbinamento** Antipasto gianduia, giardiniera, o....pizza!
- Vinificazione** Raccolta manuale delle uve che vengono immediatamente diraspate e pigiate. Il pigiato viene raffreddato e rimane in contatto con le bucce per 18 ore (criomacerazione prefermentativa). Il mosto decantato fermenta a temperatura controllata (18C). Rimane in affinamento sulle fecce fini in vasca di acciaio inox per 6 mesi, successivamente filtrato e imbottigliato.
- Sensazioni** Paglierino carico brillante, al naso le sensazioni di frutta bianca si fondono con accenni minerali, in bocca sviluppa buon corpo, rotondo, ma con un finale piacevolmente sapido

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