ACQUISTATO IL .....

Noname Bianco 2018



Frutta tropicale e piacevoli note balsamiche

Che soddisfazione stappare una bottiglia di un buon vino bianco, fresco al punto giusto. Che sia per un aperitivo tra amici o per una cena d'affari, se il vino è buono tutto risulterà più facile e piacevole. Un buon vino come questo Noname Bianco prodotto da Altavia, frutto di un sapiente assemblaggio di uve Vermentino, al 70%, e Viognier, per la parte restante. Da vigne allevate ad alberello, sulle assolate coste della liguria di ponente. Nel bicchiere si presenta di un bel colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso spiccano le note fruttate, tropicali, che vanno dal mango all'ananas fino al frutto della passione. Il tutto reso ancora più intrigante da una punta di balsamicità. In bocca è soprattutto fresco. Leggero e beverino, è un vino che trova il suo giusto abbinamento con una frittura di pesce.

E' il 2002 quando due amici, Gianni Arlotti e Savino Luca Formentini, decidono di dare vita a una nuova cantina in Liguria, terra di vini eleganti e rari. Nasce così l'Azienda Agricola Altavia, il cui nome deriva dall'antica via del sale che percorre trasversalmente tutta la Liguria da Ventimiglia a La Spezia. Protagonista nei vigneti è senza dubbio il Rossese, vitigno autoctono del ponente ligure. Del resto i vigneti si trovano ad Arcagna, località da sempre indicata come il cuore della denominazione controllata del Rossese di Dolceacqua. La partenza sono cinque ettari che si estendono sulle alture che dividono la valle del Nervia dalla valle del Roya, in prossimità del confine francese. Ma oltre al Rossese vengono piantati anche Vermentino, Syrah e Viognier, di ispirazione francese, e il Carignano. Oggi Altavia è una cantina moderna che si avvale anche dell'esperienza di Federico Curtaz, enologo ed agronomo, responsabile delle circa 40 000 bottiglie prodotte ogni anno.

La Vigna

Terreno	CALCAREO ARGILLOSO
Esposizione	SUD EST 450 METRI SLM
Allevamento	ALBERELLO ORIENTATO
Densità imp.	8500 PIANTE ETTARO

Il Vino

Tipologia	bianco
Provenienza	Liguria
Uve	Vermentino 70%, Viognier 30%
Gradazione	12,5%vol
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	Entro 2 anni da oggi
Abbinamento	PESCE, SUSHI, MITILI
Vinificazione	FERMENTAZIONE IN ACCIAIO E MALOLATTICA IN ACCIAIO
Sensazioni	COLORE BIANCO CON RIFLESSI VERDOGNOLI. PROFUMO FRUTTATO E FLOREALE. LIMPIDO, MOLTO FRESCO.

© 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. Iso

customer.service@svinando.com · 011-19467821