ACQUISTATO IL .....

"Garbì" Bianco Marche IGT 2020 2020

Piacevolmente fresco e profumato

Garbì è il nome tradizionale di un vento che sofia spesso in Adriatico e che gonfiava le vele delle lancette, le barche da pesca della zona. Marche Bianco IGT, questo delicato vino nasce da un assemblaggio di uve Chardonnay, per il 40%, con Sauvignon Blanc, sempre al 40%, e un 20% di Verdicchio a dar loro man forte. Ovviamente tutte le uve utilizzate provengono da vigneti aziendali, con esposizioni varie e suoli differenti a seconda della varietà. La raccolta è manuale mentre la vinificazione avviene in tini di acciaio a temperatura controllata per esaltare gli aromi delle diverse uve. Piacevolmente fresco e profumato, questo Garbì rivela un profilo sapido e minerale. Servito ben fresco, sa accompagnare con soddisfazione piatti sfiziosi come belle insalate di mare e grigliate di pesce.

Un angolo di Francia nel cuore verde delle Marche. Sì, perché in pochi lo ricordano (o forse lo sanno) ma nel 1808 le Marche vennero annesse al Regno Napoleonico d'Italia. Questo segnò l'inizio della storia delle Tenute Bonaparte. Un ampio possedimento di oltre mille ettari, che rimase nelle disponibilità degli eredi dell'Imperatore francese almeno fino alla morte dell'Imperatrice Eugenia de Montijo, moglie di Napoleone III, nel 1920. Una storia affascinante che ci porta direttamente al 1956, anno in cui la famiglia Alessandri acquista il Podere Boccadigabbia, uno dei "cento poderi" dell'Amministrazione Bonaparte di Civitanova. Una vasta tenuta che per oltre un secolo fu un importante esempio di moderna e organizzata agricoltura. Oggi può contare su circa 10 ettari, interamente coltivati a vigneto, nella contrada Castelletta di Fontespina, sulle prime colline che dal mare Adriatico salgono verso l'antico borgo di Civitanova Alta. Nel 1986 venne avviato un programma di rinnovo del vigneto in seguito al quale sono state re-impiantate le principali varietà francesi, già coltivate anticamente. Nel 1996, poi, la famiglia Alessandri acquista anche un'altra azienda di antiche tradizioni. Tenuta Floriana, situata sulle generose colline di Montanello, nei pressi della città di Macerata. In questa prestigiosa tenuta si coltivano, nei circa 25 ettari vitati, le principali varietà autoctone. quali il Montepulciano, il Sangiovese, il Maceratino e ovviamente il Verdicchio.

La Vigna

Terreno	sabbioso argilloso
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	controspalliera potatura guyot
Densità imp.	3600

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Marche
Uve	sauvignon blanc 60%, verdicchio 40%
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Pigiatura soffice e fermantazione in tini di acciaio inox a temperatura controllata per esaltare gli aromi delle varie uve; alla fine delle fermentazioni i vini vengono assemblati e il vino che se ne ricava viene imbottigliato all'inizio della primavera per essere inviato alla commercializzazione.
Sensazioni	profumi freschi e persistenti di frutta esotica, sapido e fresco al gusto

© 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