



ACQUISTATO IL

"Just Fucking Good Wine" Red DO Valencia



Svinando®

Imbottigliato senza stabilizzazione

Questo vino è… decisamente buono. Lo dichiara il produttore stesso in etichetta. E se lo dice lui, per una volta possiamo credergli. Del resto anche la critica enologica internazionale più severa ha spesso dato pareri molto positivi sulle etichette biologiche di questa piccola azienda spagnola. In questo caso il rosso proposto nasce da una lavorazione in purezza di uve Marselan, vitigno il cui padre è il Cabernet Sauvignon e la madre la Garnacha. Ottenuto da viti a bassa resa, vinificate in piccole vasche di fermentazione, dopo la trasformazione viene fatto maturare in botti in rovere francese nuovo per oltre 14 mesi, prima di essere imbottigliato senza stabilizzazione a freddo per mantenerlo il più puro possibile. Rosso potente, gustoso ed equilibrato, sa accompagnare piatti raffinati a base di carne, anche selvaggina, o essere utilizzato come piacevole aperitivo per accompagnare un tagliere di salumi o dei formaggi di media stagionatura. Per gli amanti della cucina salutare, invece, si sposa bene anche con piatti vegetariani leggermente piccanti. Buono già oggi, può essere conservato fino a 10 anni in cantina.

"Good wine to save the world". La dichiarazione che quelli di Neleman Organic Vineyard fanno nella home page del loro sito è di quelle forti. Di quelle che si notano. Ma procediamo con ordine. Casas del Rey è un piccolo villaggio situato in una delle zone più alte di Valencia, nel cuore del Parco Naturale Hoces del Cabriel. Durante il secolo scorso, il reddito principale dei suoi (pochi) abitanti proveniva dalla cantina cooperativa che avevano creato per mettere in comune le uve dei loro vigneti e produrre i propri vini. Questa cantina, chiamata "Cristo Rey", è stata fondata nel 1961, con una capacità di soli 11.000 ettolitri. Ma, a causa del declino della popolazione, ha smesso di funzionare qualche anno fa. Recentemente, Derrick Neleman l'ha acquisita trasformandola ufficialmente in Bodegas Neleman e portando nuova energia al piccolo villaggio. Vengono coltivate principalmente le varietà autoctone come spagnole, come Verdil, Tardana, Bobal, Monastrell, Marselan, Tempranillo o Garnacha. Pur utilizzando metodi tradizionali, i vini che si ottengono sono moderni, pieni di equilibrio, ricchezza e freschezza. I vini Neleman sono rigorosamente biologici, prodotti senza l'uso di pesticidi o additivi. Perché… prendersi cura della natura non solo permette di ottenere buoni vini oggi, ma addirittura fino all'eternità!

La Vigna

Terreno Esposizione Sud Est

Allevamento Densità imp.

Il Vino

Tipologia Rosso Fermo Secco DOC

Provenienza Spagna

Uve 100% Marselan

Gradazione 13.5% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Menu di carne

Vinificazione Vendemmia ultima settimana di Agosto prima settimana di Settembre. 14 mesi in botti nuove di rovere francese.

Sensazioni Vino rosso, forte e fruttato, biologico, vegano. E' un vino potente, gustoso ed equilibrato