ACQUISTATO IL .....

"Influencer" Verdejo 2021 2021



Freschezza e mineralità

Freschezza e mineralità. Basterebbero queste due parole per descrivere al meglio questo interessante bianco proposto qui da Qui Artis Bodega. Prodotto da uve 100% Verdejo, coltivate su suoli argillosi e calcarei a 450 metri sul livello del mare, a Mendavia, nella Rioja Alta. Colore giallo brillante con riflessi dorati. Al naso troviamo aromi di ananas, pesca e agrumi insieme a note floreali e di finocchio selvatico. In bocca risulta ben equilibrato, nonostante la buona acidità naturale. Ideale per aperitivi leggeri, pesce al vapore con verdure, frutti di mare e, ovviamente, le classiche tapas spagnole.

Bodegas Qui Artis non è una semplice cantina ma una realtà speciale. Sede in Rioja Alta, questa cantina rivela un profondo legame con la tradizione, senza rinunciare a uno sguardo rivolto al futuro. Con sapori tradizionali e allo stesso tempo audaci, freschi e rivoluzionari. Vengono lavorate uve Verdejo, Sauvignon Blanc, Tempranillo e Garnacha, per ottenere vini adatti a ogni palato. Vini fortemente legati al loro territorio di origine ma anche con un tocco di contemporaneità. A partire dal bel pakaging pensato per ogni bottiglia.

La Vigna

Terreno Terreni molto eterogenei, con argille calcaree, argille ferrose e zone alluvionali, che conferiscono ai vini caratteristiche uniche con una marcata personalità.

Esposizione

Allevamento

Densità imp.

Il Vino

Tipologia Bianco Fermo

Provenienza Rioja Alta

Uve 100% Verdejo

Gradazione 12% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo, Menù di Pesce

Vinificazione Le uve vengono selezionate e raccolte nel momento ottimale. Il processo di macerazione è breve ed è seguito da una delicata pressatura che si traduce in un mosto pulito e aromatico. La temperatura di fermentazione è controllata in vasche di acciaio inox a 15-18°C, utilizzando lieviti selezionati che ne esaltano le caratteristiche

Sensazioni Colore giallo brillante con ri essi dorati. Al naso aromi di ananas, pesca e agrumi, note floreali e di nocchio selvatico. Equilibrato in bocca, buona acidità, frutta e freschezza.

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