ACQUISTATO IL .....

"Agylla" Grechetto Lazio IGP 2022 2022

Tra anfore e vasche d'acciaio

L'azienda di Paolo e Noemia d'Amico focalizza la propria produzione sulla lavorazione di vitigni internazionali, di origine francese. Ma c'è un'eccezione. Ed è rappresentata da questo Agylla. Lazio IGP, questo bianco sorprendente è prodotto a partire dal vitigno autoctono per eccellenza del centro Italia, il Grechetto. In questo caso le uve provengono da vigneti posizionati nell'alto Lazio, al confine con l'Umbria. Ci troviamo a un'altitudine di circa 450 metri sul livello del mare, in un ambiente naturale assolutamente unico nel suo genere. La particolarità di questo vino, però, non si limita alla scelta di un vitigno autoctono piuttosto che internazionale, ma anche alla particolare tecnica di lavorazione che prevede l'uso di anfore e vasche in acciaio. Nasce così un vino caratterizzato da un bel colore giallo dorato. Al naso stupisce per una complessa combinazione di profumi, con sentori di fiori bianchi, miele d'acacia, nocciole e mandorle. In bocca, invece, si rivela un vino complesso ma ben , equilibrato e fresco, con un ampio finale minerale. Va provato con dei frutti di mare, ma anche primi e secondi a base di pesce o con secondi delicati di carne bianca.

La storia di questa piccola cantina boutique è fortemente legata a quella dei suoi due fondatori. Paolo, discendente da una famiglia di armatori da tre generazioni, è da sempre appassionato di vini, fin da quando da piccolo passeggiava nelle vecchie cantine della casa di famiglia. Noemia, invece, è nata a Rio de Janeiro, di origine portoghese, di Porto. I nonni, arrivando in Brasile, hanno portato con loro la storica tradizione del vino. Nel 1985, dopo anni di lavoro in altre attività, i due decidono di dar vita al progetto della loro nuova azienda vinicola, impostata fin da subito su eleganza ed esclusività. In campagna le uve vengono selezionate e raccolte manualmente. Mentre la fase di produzione è seguita, passo passo, dall'enologo e agronomo Guillaume Gelly. Nasce così un premiato portafoglio di otto etichette, biologiche, ottenute principalmente da vitigni francesi, su terreni vulcanici della Valle dei Calanchi, in Umbria. Piccola curiosità. In attesa di raggiungere gli scaffali delle enoteche e dei ristoranti, i vini vengono conservati in cantine create da Noemia d'Amico e dall'architetto Luca Brasini. Ricavata da rocce di tufo, la cantina presenta magnifici archi che creano un incantevole percorso e dove viene diffusa musica classica. Un luogo magico, per coccolare ottimi vini.

La Vigna

Terreno	vulcanico alluvionale
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Controspalliera potata a cordone speronato
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Fermo
Provenienza	Lazio
Uve	100% Grechetto
Gradazione	14,5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	Anphora
Sensazioni	COLORE: Giallo dorato. NASO: Una complessa combinazione di profumi, con sentori di fiore bianche, miele d'accacia, nocciole, mandorla. PALATO: Complesso, equilibrato e fresco, con un ampio finale minerale

© 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