



ACQUISTATO IL

Garzon Reserva Albariño 2022

2022



Fresco, fruttato e sapido

Per molti l'Uruguay è una terra del tutto sconosciuta. Anche da un punto di vista enologico. Eppure qui, nel cuore del Sud America, non mancano le occasioni per assaggiare prodotti di assoluta piacevolezza. Rossi principalmente. Ma anche bianchi di pregevole fattura, come questo Albariño, varietà originaria della Spagna, e più precisamente della Galizia, dove viene impiegata per produrre ottimi vini bianchi, ricchi di frutto e di freschezza. Bodega Garzón lavora l'Albariño esclusivamente in acciaio, per salvaguardare al massimo la piacevolezza del frutto di partenza. Giallo paglierino, al naso richiama nettissimi gli aromi di frutta tropicale, come ananas, mango e papaia, seguiti da note agrumate e minerali. In bocca rivela un buon corpo e un gusto perfettamente in linea con quanto percepito in precedenza. Fresco, fruttato e sapido, è perfetto come aperitivo ma è anche ottimo se abbinato a piatti semplici e freschi. Da provare con polpo alla griglia o una golosa aragosta alla catalana.

Non troppo lontano dalla costa atlantica, a circa 160 metri di altezza sul livello del mare, si incontrano i vigneti di Bodega Garzón. Siamo nei pressi della città di Maldonado dove suoli straordinari sono in grado di donare complessità alle uve che giungono a perfetta maturazione grazie a un clima particolarmente favorevole. Qui l'agricoltura è biologica e i vini sono apprezzati per la qualità e la pulizia stilistica. Oggi Bodega Garzón può contare su un ampio vigneto, fatto di piccoli appezzamenti, caratterizzati da diversi orientamenti, da diverse esposizioni e da diversi microclimi. La cantina, poi, è un vero e proprio gioiello architettonico, con tecnologia moderna e una enorme capacità produttiva. Il tutto, progettato e costruito per essere sostenibile, con certificazione LEED (Leadership in Energy & Environmental Design) che ne garantisce l'efficienza nei confronti dell'impatto ambientale. Vini buoni, dunque, ma anche rispettosi per l'ambiente. Cosa chiedere di più?

La Vigna	
Terreno	Alluvionale
Esposizione	Nord
Allevamento	Guyot
Densità imp.	60
Il Vino	
Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Uruguay
Uve	Albarino 100%
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Vendemmia manuale, fermentazione primaria a temperatura controllata, di norma non svolge la fermentazione malolattica, per mantenere integri i profumi freschi e fruttati
Sensazioni	Vino fresco con note di pesca e agrumi

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