



ACQUISTATO IL

"Gias" Vino Bianco 2020

2020

Piacevole, armonico ed equilibrato



Gias è un vino bianco valtellinese, prodotto e qui proposto da Rivetti & Lauro. Si tratta di un'interessante sperimentazione della bella azienda lombarda che nasce da un matrimonio tra Nebbiolo, nella sua varietà Chiavennasca, e Chardonnay. Uve provenienti dalla zona di Tirano, in provincia di Sondrio, dove i vigneti sono allevati su piccole terrazze ricavate sulle ripide pendici della montagna. Si parte con una selezione manuale delle uve che, una volta giunte in cantina, vengono pressate in modo soft per ricavarne un mosto ricco e zuccherino. Segue una lenta fase di decantazione statica a freddo e, dopo l'inoculo dei lieviti selezionati, la fermentazione che in questo caso avviene in piccole vasche di acciaio inox. Seguono circa 9 mesi di affinamento in acciaio e botte di rovere. Bianco piacevole, armonico ed equilibrato è un vino caratterizzato da una bella beva complessa, morbido ed intenso.

Rivetti & Lauro è una bella cantina nata da un'idea di Alberto Rivetti e Dino Lauro, insieme per dare vita a un progetto vitivinicolo moderno. Nuove tecniche agronomiche in armonia con l'ambiente, cura del dettaglio e antica manualità permettono ai due amici imprenditori di raccogliere, anno dopo anno, uve di qualità superiore. Quello che non gli manca è certamente una buona dose di coraggio, necessaria per scegliere di coltivare uve di Nebbiolo, qui chiamato Chiavennasca, sui ripidi versanti delle Alpi Retiche. In questo remoto angolo di Lombardia ogni filare affonda le radici in piccoli appezzamenti di terreno faticosamente strappato alla montagna grazie a tipici terrazzamenti realizzati negli anni. La sede della cantina si trova invece a Palazzo Torelli, in un bell'edificio situato nel centro storico di Tirano. Qui i vini maturano lentamente, fino a raggiungere la giusta complessità. Dopo tante fatiche e anni di attesa, la fatica dei vignaioli si ripaga ampiamente nel momento in cui si stappa la prima bottiglia per versarne un calice.

La Vigna

Terreno Sabbioso Franco

Esposizione Sud

Allevamento Guyot

Densità imp. 75

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Lombardia

Uve Nebbiolo 50%, Chardonnay 50%

Gradazione 12.5% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo, Menu di carne

Vinificazione Affinamento in botte piccola per 6-7 mesi

Sensazioni Prodotto dal profumo intenso e fruttato ma con un gusto singolare ed elegante di vino rosso importante e persistente

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