ACQUISTATO IL .....

"Dama con l'Ermellino" Pinot Grigio Rubicone IGT 2022 2022

Bianco avvolgente

I vini della collezione "I Capolavori" sono espressione di alcune delle più famose denominazioni enologiche del nostro paese, abbinate sapientemente alle opere d'arte di Leonardo da Vinci. Sintesi di bellezza, di armonia e di eccellenza italiana. Appartiene a questa linea il bianco proposto qui da Leonardo Da Vinci. La "Dama con l'Ermellino", Pinot Grigio, Rubicone IGT fa bella mostra di sé grazie alla preziosa etichetta, dove è appunto riportata l'immagine delle bella dama leonardesca. Bianco avvolgente (come il tocco della Dama con le sue dita morbide, affusolate, raffinate... scrivono i suoi produttori) è un vino fresco e versatile. Giallo paglierino brillante, al naso si presenta con sentori di frutta fresca, come mela, pera e agrumi, oltre che di fiori bianchi. In bocca, invece, è morbido e armonico, con una buona acidità che conferisce freschezza. Perfetto in molte occasioni, è ideale fin dal momento dell'aperitivo, ottimo per accompagnare un tagliere di salumi e formaggi, oppure a un piatto di pesce o con delle preparazioni a base di carni bianche.

"Se seguirete i miei insegnamenti, berrete un vino eccellente". E se a dirlo non è uno qualunque ma il "genio" italiano per antonomasia, il mitico Leonardo Da Vinci, c'è senza dubbio da credergli. Ed è proprio sulla base di questa convinzione che un gruppo di cantine italiane si è unito per dar vita a un progetto visionario. Quello di riprendere le intuizioni geniali di Leonardo da Vinci per produrre vino. Per farlo hanno studiato le carte e riunito attorno allo stesso tavolo eccellenze in diversi campi. Nascono così i vini di Leonardo da Vinci che reinterpretano, in chiave moderna, l'approccio del genio. Ogni realtà esprime al meglio la sua storia, e l'essenza del proprio territorio, valorizzandone le eccellenze vitivinicole più caratteristiche. Seguendo il Metodo Leonardo®, fatto di innovazione, osservazione, rispetto per la natura e per il territorio.

La Vigna

Terreno	Medio impasto argillosi tendenti al calcareo con vene gessose nel faentino
Esposizione	Nord Est
Allevamento	Cordone speronato e Guyot
Densità imp.	4000

Il Vino

Tipologia	Vino Bianco IGT
Provenienza	Emilia Romagna
Uve	Pinot Grigio 100%
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Dopo la pressatura soffice, la fermentazione del mosto avviene in vasche di acciaio a temperatura controllata 13°C. Una volta terminata vi è un periodo di affinamento di 2 mesi in acciaio inox a temperatura controllata su fecce fini.
Sensazioni	Vino di un piacevole e delicato colore giallo paglierino scarico contraddistingue le caratteristiche tipiche del vitigno. Al naso emergono note di fiori di ginestra, gelsomino e sottofondo fresco erbaceo. In bocca ottima corrispondenza gusto-olfattiva, intensificata da gradevoli note minerali in chiusura.

© 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. Iso

customer.service@svinando.com · 011-19467821