



Alba de Vetus

Albariño Rías Baixas DO, Bodegas Vetus

Eleganza marittima dalle Rías Baixas

Descrizione:

L'Alba de Vetus è un Albariño monovitigno proveniente dalla D.O. Rías Baixas, più precisamente da O Rosal - la subregione atlantica dove la vicinanza del mare e le brezze fresche conferiscono ai vini la loro caratteristica tensione. Le condizioni con una forte influenza atlantica e i terreni caratteristici di granito sbriciolato sono perfetti per l'uva Albariño. Lo stile dell'Alba de Vetus combina il frutto piacevolmente aromatico tipico della varietà con una freschezza cristallina: note citriche e pomacee luminose caratterizzano il naso e il palato, sostenute da un'impronta marittima, delicatamente salina e da un finale animato e finemente minerale.

Profilo aromatico:

Colore giallo brillante. Seducente frutto di pesca e fiori di mandorlo, anche ananas e prugne mirabelle. Palato succoso con ancora tanta frutta gialla e ora anche fine mineralità, danzante e delicatamente cremoso allo stesso tempo, buon equilibrio fino all'ultimo sorso. Un Albariño per tutte le occasioni.

Ideale con:

Questo fresco Albariño si accompagna ai gamberi grigliati con aglio con la stessa vivacità del filetto di branzino con olio al limone. Si sposa altrettanto bene con il risotto agli asparagi con scorza di agrumi che con il pulpo a la gallega, i mejillones al vapor o i pimientos de padrón.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.

Paese di origine: Spagna

Produttore: Bodegas Vetus

Allevamento: 3 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: Pronto da bere

Varietà d'uva: 100% Albariño (Alvarinho)

Numero articolo: 1436524

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Alba de Vetus

Albariño Rías Baixas DO
Bodegas Vetus

Herkunft:	Spagna
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Albariño (Alvarinho)
Da bere:	Pronto da bere
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	3 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.