Trementinaire 2021

CHF 25.00 | 10 cl = CHF 3.33

Nel bicchiere, questo vino arancione presenta un colore ramato brillante. Al naso, aromi eterei, erbe aromatiche e buccia d'arancia essiccata. Al palato, il Trementinaire sorprende con una meravigliosa freschezza. Gli aromi intensi e i tannini fini gli conferiscono pienezza e complessità.

Produttore	Herència Altés
Categoria	Vino bianco
Paese	Spagna
Regione	Terra Alta
Classificazione	DO
Annata	2021
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	12.5 %
Temperatura di degustazione	10° - 12°
Invecchiamento	fino a 2028
Vitigni	Garnacha Blanca
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Ulteriori informazioni	Biologico
Numero articolo	1006061
Adatto a	Verdure, Formaggi stagionati, Cucina mediterranea

Vinificazione

Il Trementinaire è un orange wine, cioè un vino bianco vinificato come un vino rosso. Le uve vengono raccolte a mano, completamente diraspate, quindi pigiate e poste in una vasca di cemento. Qui si svolge una macerazione a freddo per 10 giorni fino all'inizio della fermentazione alcolica. In totale, il mosto e il vino che ne deriva rimangono a contatto con le bucce per 5 settimane, fino alla pressatura del mosto. Il vino viene poi messo in vecchie botti da 300 litri dove matura per 2 anni.

Terroir

Le uve provengono da diversi vigneti, tutti coltivati con metodo biologico. Le viti crescono su terreni argillosi e sabbiosi, che poggiano su un sottosuolo di roccia calcarea.

Storia

Il Trementinaire è un omaggio al modo in cui i vini venivano prodotti un tempo. Nuria Altès scrive che in passato era consuetudine avere una botte in ogni casa e che era sempre compito della nonna continuare a riempirla affinché non fosse mai vuota.