



Belondrade y Lurton 2023

CHF 49.50 | 10 cl = CHF 6.60

Giallo dorato brillante. Al naso sprigiona eleganti aromi tostati con note minerali e di frutta speziata. Al palato è corposo con un tocco di pane tostato al burro e frutti esotici maturi con note equilibrate di rovere. Fresco, con una buona acidità che conferisce al vino un notevole finale persistente.

Produttore	Belondrade
Categoria	Vino bianco
Paese	Spagna
Regione	Rueda DO
Classificazione	DO
Annata	2023
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.0 %
Temperatura di degustazione	8° - 10°
Invecchiamento	fino a 2038
Vitigni	Verdejo
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Ulteriori informazioni	Biologico
Numero articolo	1012663
Adatto a	Carne alla griglia, Formaggi, Carne affumicata
Valutazioni	Robert Parker 94/100



Vinificazione

Le uve vengono vendemmiate singolarmente, vinificate separatamente e in seguito invecchiate sulle fecce di lievito per 10 mesi in botti di rovere francese nuove. Viene poi effettuata una selezione per l'«assemblaggio». L'intera produzione viene imbottigliata allo stesso momento e rimane per almeno 5 mesi in bottiglia prima di essere introdotta sul mercato.

Terroir

I vigneti di Belondrade si trovano nel villaggio di La Seca. Qui il nome dice tutto, poiché le precipitazioni annuali sono molto scarse (300-500 mm). Belondrade lavora 23 diverse parcelle, che offrono diversi tipi di suolo, esposizioni, tipi di cloni ed età delle viti. Queste parcelle vengono vinificate separatamente e solo i vini finiti vengono assemblati in una cuvée complessa.





Storia

Oggi Didier Belondrade si annovera in maniera indiscussa tra i principali produttori di vini bianchi spagnoli. Il suo famoso Belondrade Blanco Fermentado en Barrica non ha solo aperto nuove prospettive per il vitigno castigliano Verdejo, ma ha anche dato un volto al terroir della DO della Rueda. Didier e la sua cantiniera Marta Baquerizo ottengono abbondanti raccolti dagli oltre 28 ettari e possono pertanto lavorare solo le uve migliori per i loro vini.

