



Izadi Selección Blanco 2024

CHF 17.50 | 10 cl = CHF 2.33

Giallo paglierino brillante nel calice. Al naso sprigiona note di pesca, limoni, mela essiccata, noci e un accenno di spezie. Al palato si distingue per la sorprendente freschezza e la meravigliosa morbidezza.

| | |
|-----------------------------|--|
| Produttore | Bodegas Izadi |
| Categoria | Vino bianco |
| Paese | Spagna |
| Regione | Rioja |
| Classificazione | DOCa |
| Annata | 2024 |
| Dimensioni della bottiglia | 75 cl |
| Gradazione alcolica | 12.5 % |
| Temperatura di degustazione | 10° - 12° |
| Invecchiamento | fino a 2029 |
| Vitigni | Viura, Malvasia, Garnacha Blanca, Tempranillo Blanco, Turruntés, Maturana Blanca |
| Informazioni sulle allergie | Contiene solfiti |
| Numero articolo | 316724 |
| Adatto a | Formaggi a pasta molle, Pesce, Pollame |



Vinificazione

Raccolta manuale e pressatura attenta. In seguito, fermentazione in vasche di acciaio e in barrique. Il vino invecchia per 3 mesi in botti di rovere francese.

Terroir

Le uve provengono da vecchi vigneti dei comuni di Villabuena de Aláva e Samaniego. Le viti crescono su terreni di argilla calcarei a un'altezza di 450-550 s.l.d.m.

Storia





Nel 1987 Gonzalo Antón, assieme a un gruppo di amici e uomini d'affari della vicina Vitoria, avviò un progetto innovativo nel cuore della Rioja Alavesa. Come sede dell'innovativa bodega, che si sarebbe concentrata sulla produzione di vini pregiati, venne scelto il villaggio di Villabuena de Alava, dove la sua famiglia aveva già vitigni. Le conoscenze di Gonzalo in materia di ospitalità e ristorazione hanno permesso all'azienda di diventare presto uno dei vini più apprezzati nelle cerchie gastronomiche. In parallelo, l'introduzione di nuove tecniche di vinificazione e i continui miglioramenti qualitativi nel tempo hanno portato alla nascita di uno stile tipico della casa.

