Izadi Selección Blanco 2024

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	Pollame, Pesce, Formaggi a pasta molle
Valutazioni	Robert Parker 93/100

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'Izadi 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.