Òlbia 2025

L'Òlbia è un vino profondo e complesso con note di frutta matura, fiori bianchi, camomilla e una marcata mineralità. Al palato mostra un notevole equilibrio e sensazione in bocca, con forti accenni di pera dolce e fiori di camomilla, oltre a sfumature di sciroppo di mela dorata, che riflettono il calore del terroir.

Produttore	Marco Abella
Categoria	Vino bianco
Paese	Spagna
Regione	Priorat DOQ
Annata	2025
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.5 %
Temperatura di degustazione	10° - 12°
Invecchiamento	fino a 2033
Vitigni	Garnacha Blanca, Viognier
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	323055
Adatto a	Carne di vitello, Piatti vegetariani, Pesce, Pollame



Vinificazione

L'Òlbia è prodotto principalmente da Garnacha Blanca e Viognier. Dopo una raccolta accurata, avviene la fermentazione, seguita da un affinamento di sei mesi in botti di rovere francese, che conferisce al vino ulteriori sfumature e gli permette di evolversi nel tempo.

Terroir

Le uve per l'Òlbia provengono dal vigneto "Masos d'en Ferran", un piccolo anfiteatro esposto a nord. Questa particolare posizione geografica conferisce al vino una personalità unica.

Storia

La famiglia Marco, viticoltori dal XV secolo a Porrera (Priorat), emigrò a Barcellona alla fine del XIX secolo. Un secolo dopo, Olivia Bayés e David Marco tornarono alle loro radici, costruendo una cantina moderna e rivitalizzando i vecchi vigneti di famiglia. L'Òlbia è un'espressione di questo ritorno alla tradizione e al terroir del Priorat.