



scopri il mondo attraverso il vino

STAPPA SFOGLIA VIAGGIA

Ecco la scheda enologica dove trovi
tutte le informazioni sul vino che hai ricevuto

INDICE DEI CONTENUTI

1	2	3	4
BOTTIGLIA	ABBINAMENTI	CANTINA	TERRITORIO
Scheda tecnica e note di degustazione	Caratteristiche e abbinamenti gastronomici	Storia della cantina e particolarità	Regione Vitigni e vini Terroir



Altavins

PETIT BLANC ALMODÌ

SCHEDA TECNICA

Un vino bianco prodotto in Catalogna con uve garnatxa blanca, chardonnay e sauvignon blanc. Un prodotto atipico, dove l'intensità al naso e soprattutto in bocca stupisce con un sorso fresco e piacevole, di buon corpo e sapido.




 TIPOLOGIA	Bianco
 DENOMINAZIONE	DO Terra Alta
 UVAGGIO	garnatxa blanca, chardonnay, sauvignon blanc
 EVOLUZIONE	2 anni
 GRADO ALCOLEMICO	113.5% vol
 TEMPERATURA IDEALE	14-16° C
 CALICE	medio



Raventos Rossel



CAVA BRUT NATURE PORTIUM

NOTE DI DEGUSTAZIONE

-  di un bel giallo paglierino vivo;
-  al naso ai profumi tipicamente di frutti gialli si unisce una nota di timo che regala una personalità fuori dal coro a questo vino;
-  al palato si distingue per freschezza e piacevolezza di beva, mentre il corpo è comunque strutturato e ha buona sapidità.



VINIFICAZIONE

-  Le uve sono raccolte manualmente da vigne coltivate su terreni calcarei e poveri di materia organica dove le radici scavano in profondità.
-  Il vino dopo la vinificazione in acciaio viene fatto maturare per 1 anno in bottiglia.

CARATTERISTICHE E ABBINAMENTI

Il Petit Almodi è un vino bianco atipico. Infatti, grazie alla sua intensità olfattiva e gustativa, si può abbinare alle carni, meglio se con cotture tipicamente spagnole. Dalle salsicce ai salumi, senza privarci dell'abbinamento con formaggi.

- **BIANCO ATIPICO**
- **OTTIMA INTENSITÀ**
- **CARNI E FORMAGGI**

SALCHICHON

👄 **ABBINAMENTO CLASSICO**

Un abbinamento particolare ma consigliata, data l'intensità gusto-olfattiva di questo vino è con il tipico salame stagionato spagnolo a base di carne di maiale, pancetta macinata e condito con spezie.



HUMMUS DI CECI

📍 **ABBINAMENTO SUGGERITO**

Il gusto intenso e la persistenza di questo bianco si accompagnano perfettamente all'hummus di ceci, dove l'aromaticità dell'aglio, del sesamo della salsa tahina e dell'olio EVO esaltano i sapori del vino.



LA CANTINA

Altavins è stata fondata nel 2001 e da allora l'azienda ha continuato a crescere e a raggiungere il giusto riconoscimento nel mondo del vino.

L'obiettivo di questa realtà è di ottenere l'eccellenza nei vini ed restituire l'essenza di questo territorio.

I campi circostanti alla proprietà sono pieni di viti, che si trovano tra i 350 e i 550 metri sul livello del mare.

Il vigneto è situato in una zona caratterizzata da un clima mediterraneo secco con scarse precipitazioni, tra 350 e 450 mm/anno, abbondante sole e due venti dominanti: **El Cerç**, che viene dall'interno, e **El Garbí** o vento di mare, che viene dalla costa.



La filosofia è semplice: identità, onestà, spirito mediterraneo.

La cura nel lavorare l'uva è massima per catturarne tutte le virtù con il minimo intervento, sfruttandone l'intero potenziale.





Bottiglie di Cava poste ad affinare in una bodega catalana


LA REGIONE: CATALUNYA

REGIONE POLITICA



PRODUZIONE

 60.000 ettari vitati

 2.000.000 ettolitri di vino

SPUMANTI STORICI E VINI ROSSI DAL CARATTERE FINE ED ELEGANTE

La Catalunya è una delle 17 regioni spagnole, e con le sue quattro province Barcellona, Gerona, Lérida e Tarragona occupa tutto il confine nord occidentale, sulla costa mediterranea.

La storia di questo territorio è sempre stata travagliata e contesa fra più dominazioni e ancora oggi mantiene una certa **separazione culturale** con il resto della nazione ed è ufficialmente **bilingue**.

A metà dell'800 Josép Raventos produsse in Catalunya **il primo metodo classico spagnolo** e gettò le basi per definire la moderna viticoltura nazionale.



Barcellona, punto di interscambio per l'export di vino catalano

LA REGIONE: CATALUNYA

La regione della Catalunya si differenzia notevolmente dal resto della Spagna: i vigneti qui si estendono dalla calda costa fino alle montagne dell'interno, dove le basse temperature incidono positivamente sulla qualità dei vini. Detto questo, il **clima** rimane tipicamente mediterraneo, caldo, con precipitazioni moderate e più arido nell'entroterra, caratterizzato da colline alte fino a circa 600 m.

La maggior parte delle denominazioni catalane si trova a sud delle vette del massiccio del Montserrat, mentre i vigneti più piccoli si estendono a nord di Barcellona e a sud del confine francese, ai piedi dei Pirenei.

Il **suolo** catalano in generale è ricco di quarzo, poroso e drenante, con differenze in base alla conformazione geografica: in alcune zone sono per lo più sedimentari e calcarei in altre il substrato argilloso è prevalente.

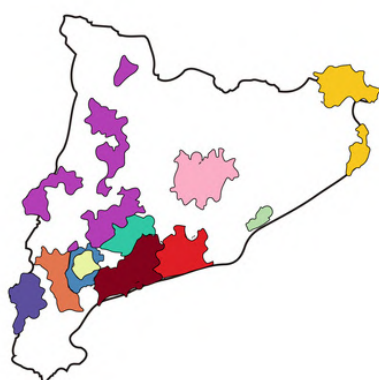
Il fulcro della viticoltura e della vinificazione è la città di Barcellona. Questa, pur non trovandosi geograficamente all'interno di una regione di produzione vinicola è il punto focale dell'industria enologica grazie al porto, che in passato e ancora oggi permette l'esportazione dei vini ed è fonte di risorse finanziarie e investimenti.



Veduta sulla zona del Priorat

LA REGIONE: CATALUNYA

SOTTOZONE E DO



- DO Alella
- DO Empordà
- DO Pla de Bages
- DO Costes del segre
- DO Conca de Barberà
- DO Penedès
- DO Terragona
- DO Priorat
- DO Montsant
- DO Terra baixa
- DO Terra alta

VITIGNI PRINCIPALI

- Macabeo
- Parellada
- Xarello
- Garnacha tinta
- Tempranillo
- Monastrell

Negli anni '60, dopo che i vini bianchi – soprattutto il Cava – avevano conquistato il gusto mondiale, s'incominciò ad alzare la qualità anche nelle **vinificazioni in rosso** e a oggi i vini rossi della Catalogna prodotti con carineña e garnatxa non temono il confronto con i cabernet francesi più famosi e si differenziano dal resto dei vini spagnoli (in genere corposi e vanigliati) per un corpo più snello dal carattere elegante.

La lunga tradizione enologica catalana è legata allo spumante Cava, ma attualmente conta **10 DOP** (Denominació d'Origen Protegida in catalano) di cui una, il Priorat, è una Denominació d'Origen Qualificada (DOQ). Tutti i vini che non rientrano si fregiano dell'appellativo "Catalunya DOP"



ti piace *Sommelier Wine Box?*

Inquadra il codice o clicca sul bottone
per scoprire come guadagnare fino a 100€

PORTA UN AMICO