

Bamboo Road 2024 - S. Legnani



Nazione: Italia
Regione: Liguria
Genere: Vino
Tipologia: Bianco
Vitigno: Trebbiano, Malvasia di Candia, Albana
Annata: 2024
Età delle Vigne: 70-80 anni
Certificazione e pratiche agricole: Biologico non certificato
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Filtrazione: Non Filtrato
Affinamento - Contenitori: Inox
Grado Alcolico: 12,5%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 12
Tappo: Sughero
Temperatura di servizio: 14° C
Disponibilità: Raro - disponibilità limitata

Trebbiano, Malvasia e Albana, fermentazione spontanea, affinamento in acciaio per circa 6 mesi.
Macerazione per 14 giorni.
Biologico non certificato.
Sentori chiave: Affumicato, iodio e maggiorana

Naso: affumicato, erbe aromatiche mediterranee, iodato e fruttato

Bocca: generoso, minerale, vegetale e con ricordi di albicocca secca

Vista: aranciato

Ci troviamo in Liguria, a Sarzana, alle porte delle Cinque Terre, dove i vini prodotti solitamente godono di grande mineralità e sapidità mantenendo spinte acide molto contenute, dando così vita a prodotti sempre pronti, solari e godibili nell'immediato.

Qui Stefano Legnani, originario di Bologna, lavora dal 2008 in due appezzamenti: il piccolo "Clos" piantato dallo stesso Stefano e affacciante direttamente sulla proprietà da cui proviene il Ponte di Toi e un appezzamento composto da vecchie vigne più in prossimità del mare da cui proviene

Bamboo Road.

Stilisticamente i vini di Legnani sono unici ed inimitabili, dove la macerazione non standardizza ma anzi arricchisce la spinta espressiva dei vini prodotti, regalando sorsi di puro territorio in cui il sale, le erbe aromatiche, la macchia mediterranea e le sensazioni agrumate si mescolano indissolubilmente.

Il Bamboo Road è un uvaggio di Trebbiano, Malvasia e Albana lavorato con macerazione e proveniente da vigne vecchie di età compresa tra i 40 e i 80 anni.

Un vino sfaccettato, profondo e complesso, in grado di trovare un perfetto bilanciamento tra lo spirito più minerale e schietto del Trebbiano e dell'Albana con l'anima più estroversa ed aromatica della Malvasia: un sorso unico, minerale, affumicato, fruttato, vegetale e floreale, dove la macerazione rende la beva ancora più scorrevole anziché stancarla.