ACQUISTATO IL .....

"Inspector Péringuey" Chenin Blanc 2022 2022

Fresco, sapido e minerale

Bianco sudafricano, prodotto dalla cantina Jordan, Inspector Péringuey Chenin Blanc proviene dalla regione di Stellenbosch, nel Western Cape. Stellenbosch, è bene ricordarlo, è una delle denominazioni più prestigiose del Sudafrica. Circa 16 mila ettari, che comprendono, oltre alla città di Stellenbosch, anche Paarl e Franschhoek. Clima mediterraneo, con estati calde e inverni miti, e terreni ricchi di minerali, perfetti per la coltivazione di uve di qualità. Il nome di questo Chenin Blanc ricorda Louis Albert Péringuey, ispettore dei vigneti del Western Cape del 19esimo secolo, che guidò la lotta contro la fillossera e supervisionò l'importazione di portainnesti americani. Lo Chenin Blanc è notoriamente un vitigno internazionale, originario della Francia, introdotto in Sudafrica nel corso del XVII secolo e da allora tra i più apprezzati per la sua grande versatilità. In questo caso i vigneti si trovano a circa 220 metri sul livello del mare e godono di condizioni climatiche molto favorevoli, baciati da brezze atlantiche provenienti dalla False Bay. Qui le viti sfiorano i 40 anni. Chenin Blanc prodotto con l'utilizzo di botti di rovere francese. Dopo una pressatura soffice, seguita da una decantazione a freddo per 2 giorni, il mosto viene fermentato in botti di secondo e terzo passaggio e, al termine della trasformazione, viene il vino viene lasciato maturare, sempre in botte, per circa 7 mesi. Circa il 38% del vino, però, viene fermentato in acciaio e viene aggiunto, prima dell'imbottigliamento, alla parte fermentata in botte. Colore giallo paglierino brillante, al naso presenta aromi intriganti di frutta fresca, come pera bianca, mela cotogna e ananas, accompagnati da note speziate. In bocca è fresco, sapido e minerale, con un finale lungo e persistente.Vino versatile, è perfetto per accompagnare salmone affumicato, branzino al forno e gamberi alla griglia. Ma anche formaggi morbidi e piatti leggermente speziati.

Gary e Kathy Jordan producono vini di alta qualità dal 1993. Ci troviamo all'interno di un'importante tenuta agricola, con una storia di oltre 300 anni, in una posizione geografica unica. L'azienda, infatti, si trova alle pendici delle colline, e i vigneti si trovano ad altitudini che variano dai 160 ai 410 metri sul livello del mare. A rendere il tutto ancora più magico è la relativa vicinanza dagli oceani, Indiano e Atlantico, che influiscono positivamente sul clima, garantendo temperature miti, con una benefica influenza marittima. Ma la bellezza del luogo non è sufficiente. In Jordan, infatti, le immense risorse naturali si completano con una gestione innovativa, dei campi e della cantina. Lo stile di riferimento è quello dei grandi vini della Borgogna, con uso di legni nobili e lunghe fermentazioni che avvengono spontaneamente nella zona più fresca della cantina sotterranea.

La Vigna

Terreno	Granito decomposto e terriccio
Esposizione	Est Sud
Allevamento	Spalliera verticale
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Wine of Origin South Africa
Provenienza	Western Cape
Uve	Chenin Blanc 100%
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 4 anni
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	Dopo una pressatura soffice seguita da una decantazione a freddo per 2 giorni, il mosto viene fermentato in botti da 228l di secondo e terzo utilizzo e maturato in botte per 7 mesi con occasionali rotazioni in botte. Per accentuare il sapore fresco degli agrumi, il 38% di Chenin Blanc fermentato in acciaio viene aggiunto alla parte fermentata in botte.
Sensazioni	Al naso il rovere francese aggiunge stile e classe a questa uva magica. Bocca deliziosamente piena con pera bianca, mela cotogna e ananas verde che si incontrano con complessità speziata.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821