



ACQUISTATO IL

Château Pontet-Canet Pauillac 5ème Grand Cru Classé 2020

Buono e sostenibile



Svinando

Ci troviamo nella regione di Pauillac, a Bordeaux. Qui, sulla riva sinistra della Gironda, si produce questo interessante vino rosso. Château Pontet-Canet, 5ème Cru Classé, è frutto di agricoltura biodinamica, un approccio agricolo che mira a rispettare e valorizzare l'equilibrio naturale del terroir. Certificata da Demeter, questa azienda è un bel esempio di sostenibilità e rispetto per l'ambiente, garantendo la produzione di vini autentici e di alta qualità. Il blend è composto da 60% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 4% Cabernet Franc e 4% Petit Verdot. Questa selezione conferisce al vino una complessità e una profondità uniche, con una struttura che ne garantisce una lunga vita. In cantina l'approccio è poco interventista e mira a esaltare al massimo le caratteristiche delle uve e del terroir. L'invecchiamento avviene con grande cura, con il 50% del vino in barrique nuove, il 35% in anfore di cemento e il 15% in barrique di un anno. Questo processo conferisce al vino una complessità e una struttura uniche. Château Pontet-Canet si distingue per il suo profilo aromatico complesso, con note di ribes nero e ciliegie nere. Poi noci, timo, polvere di cacao e grafite. In bocca è corposo e avvolgente, con strati di tannini ultra-fini e setosi che rivestono elegantemente il palato, permettendo al frutto succoso e vibrante di brillare.

Con i suoi 81 ettari di terreno argilloso-calcareo, Château Pontet-Canet si trova nel cuore della denominazione Pauillac. A partire dal 1998, tutti i terreni dell'azienda vengono coltivati con metodo biodinamico, una viticoltura che rispetta l'ambiente e l'uva. A curare ogni aspetto della produzione è Jean-Michel Combes che garantisce, alla proprietà rappresentata dalla famiglia Tesson, una produzione di qualità elevata.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo
Provenienza Bordeaux
Uve 60% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 4% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 15 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione In seguito alla raccolta, l'uva viene selezionata rigorosamente e diraspata manualmente. La qualità della raccolta ha permesso una vinificazione poco interventista. L'uva viene "fermentata" grazie anche all'aiuto delle pigiature manuali. L'invecchiamento avviene per il 50% in barrique nuove, per il 35% in anfore di cemento e per il 15% in barrique di un anno.

Sensazioni Aromi di ribes nero e ciliegie nere con note di noci schiacciate, timo alla griglia, polvere di cacao e grafite. È corposo, con strati di tannini ultra-fini e setosi che rivestono elegantemente il palato, permettendo al frutto succoso e vibrante di brillare. Delicato e incontaminato, ma compatto, con molta energia e potenza da scoprire nei prossimi anni. Dura per minuti ed è delizioso adesso. La purezza del frutto è davvero impressionante. 60% cabernet sauvignon, 32% merlot, 4% cabernet franc e 4% petit verdot. 50% rovere nuovo 15% rovere vecchio e 35% anfore di cemento.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© 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