



ACQUISTATO IL

Sauvignon Blanc Marlborough

2022



Un grande bianco che viene dalla Nuova Zelanda

Malborough è una delle aree vinicole della Nuova Zelanda più conosciute e apprezzate. Si trova all'estremo Nord dell'isola meridionale, in una posizione particolarmente interessante per la produzione del Sauvignon Blanc. Vitigno aromatico per eccellenza prodotto nel più piccolo tra i continenti, sviluppa a queste latitudini un carattere estremamente interessante. Vinificato rigorosamente in acciaio a temperatura controllata, il Sauvignon Blanc di Hans Greyl si presenta nel bicchiere di un bel colore giallo paglierino brillante, con riflessi che tendono al verdolino. Al naso spiccano gli aromi più tipici, con note di frutta a polpa gialla, frutta dolce tropicale e una sottile quanto ben evidente nota vegetale. In bocca è fresco, ben bilanciato e soprattutto molto lungo. L'aroma delicatamente fruttato di questo vino persiste in bocca e nel naso per parecchi minuti dopo aver bevuto. Un piacere che non vuole proprio finire.

Tra i paesi del nuovo mondo, come vengono solitamente definiti tra gli appassionati di vino, la Nuova Zelanda è un vero e proprio punto di riferimento qualitativo. Merito del suo clima mite e dei suoi ricchi ma anche, e soprattutto, della cura maniacale che viene messa nella produzione dei tanti, straordinari vitigni coltivati qui. Tra i protagonisti di questa terra c'è senza dubbio Hans Greyl che fa dell'eleganza e della purezza dei suoi vini un vero e proprio vanto.

La Vigna	
Terreno	sabbioso argilloso
Esposizione	450 MT
Allevamento	spalliera
Densità imp. Il Vino	
Tipologia	Bianco Fermo Secco IGP
Provenienza	Nuova Zelanda
Uve	sauvignon blanc
Gradazione	12.5%
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	Entro 2 anni
Abbinamento	insalate
Vinificazione	Acurata vendemmia manuale, con selezione delle uve all'arrivo in cantina e vinificazione in cisterne inox termoregolate.
Sensazioni	Di colore paglierino molto pallido, al naso aromi di frutti tropicali, mango e frutta della passione, al palato è fresco fruttato con un finale lungo e persistente.

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. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821