ACQUISTATO IL .....

Chardonnay 2021 2021

Equilibrato, morbido e di bella struttura

Per chi ama lo Chardonnay, in particolare quelli ricchi e complessi, quello proposto qui da Boschendal ne è un perfetto esempio. L'area di provenienza, quella di Western Cape, gode di condizioni ideali per la coltivazione di uve di qualità. Ci troviamo a Franschhoek, cittadina circondata da vigneti, con dolci colline a rendere il panorama ancora più bello. Ma procediamo con ordine. Boschendal raccoglie le uve di Chardonnay quando giungono a perfetta maturazione, con il giusto rapporto tra zucchero e acidità. Una volta in cantina, le uve vengono pressate a grappolo intero e il mosto ottenuto viene lasciato riposare per circa due giorni. Segue la fase di fermentazione in vasche di acciaio, con l'aggiunta di lieviti selezionati. Una parte del vino, circa il 70% dell'intera massa, matura in botti di rovere francese per ulteriori 10 mesi. In cantina, il 12% delle botti sono nuove, mentre la restante percentuale è di secondo o terzo passaggio. Durante questo periodo, le botti vengono sottoposte mensilmente a bâtonnage, per esaltare le peculiarità del vino. Il restante 30% della massa, invece, affina per lo stesso tempo in serbatoi di acciaio. Ne deriva un vino complesso ma non eccessivo, con una buona capacità di evolvere negli anni. Anche 8 o 10, stando alle indicazioni del produttore. Giallo paglierino intenso, con riflessi d'oro, si rivela fin da subito un vino ben equilibrato, morbido e di bella struttura. In bocca è complesso, con un evidente richiamo alla frutta fresca, dagli agrumi alla frutta tropicale più matura. Ottimo vino a tutto pasto, si accompagna con soddisfazione a piatti saporiti di pesce. Ottimo anche con le carni bianche, dal pollo al coniglio. Perfetto anche per accompagnare un menù vegetariano.

Boschendal Wine Estate si trova in un vero e proprio angolo di Paradiso. Siamo a Cape Floral Kingdom, in Sudafrica, l'area con la flora più ricca sulla terra, caratterizzata da una straordinaria biodiversità. Boschendal Wine Estate vanta un prezioso patrimonio di tradizione enologica, con oltre 300 anni di storia. Il team di Boschendal, oggi come in passato, è impegnato nella ricerca di nuove e sempre migliori tecniche di vinificazione, unendo competenze francesi a peculiarità del Nuovo Mondo. Qualità elevata e unicità dei prodotti sono gli obiettivi perseguiti da Boschendal, grazie al lavoro di due distinti team, uno dedicato ai vini rossi e uno per i bianchi.

La Vigna

Terreno	Granitico
Esposizione	
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	
Provenienza	Western Cape
Uve	Chardonnay 100%
Gradazione	13,50% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 8 anni
Abbinamento	Menu di pesce

Vinificazione Tutte le uve Chardonnay vengono pressate a grappolo intero e il mosto viene lasciato riposare per due giorni. Segue la fermentazione in vasche di acciaio, con l'aggiunta di lieviti selezionati. Una parte del vino (70%) matura in botti di rovere francese per ulteriori 10 mesi: 12% in botti nuove e la restante percentuale in botti di 2° e 3° utilizzo. Durante questo periodo, le botti vengono sottoposte mensilmente a ba?tonnage per esaltare le peculiarita? del vino. Il restante 30% di Chardonnay matura nei serbatoi di acciaio.

Sensazioni Vino ben equilibrato, morbido nella struttura. Al palato, un complesso me?lange di agrumi piccanti e frutta tropicale matura.

© 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