ACQUISTATO IL .....

"Cold Fact" Sauvignon Blanc 2021 2021

Profumi e sapori intensi

Cold Fact, questo sono certamente in pochi a saperlo, è un album del cantautore Sixto Rodriguez. Non troppo conosciuto a queste latitudini, è considerato addirittura un fenomeno culturale in Sudafrica, noto anche a livello internazionale grazie al film "Searching for Sugar Man". Cold Fact è anche un gioco, utilizzato da Jordan per identificare la tecnica del "cold soak", in italiano "macerazione pre-fermentativa", utilizzata per fare emergere i sapori intensi del Sauvignon Blanc, vitigno notoriamente molto aromatico. Il risultato è un vino caratterizzato da un'incredibile freschezza e da una grande piacevolezza aromatica. Giallo paglierino con evidenti sfumature verdognole, al naso rivela aromi di ribes nero e di fico, bilanciati da una complessa struttura fruttata e dolce di erbe provenzali. Perfetta la corrispondenza in bocca con quanto percepito in precedenza. Questo bianco aromatico è semplicemente ideale con piatti della cucina vegetariana, ma anche insalate e paste condite con sughi freschi di verdure, pesce e formaggi freschi. Per gli amanti della freschezza e delle forti aromaticità, però, questo Sauvignon è indicato fin dal rito dell'aperitivo.

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	Granitico
Esposizione	Est Sud
Allevamento	Spalliera verticale
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia Provenienza	Western Cape
Uve	Sauvignon Blanc 100%
Gradazione	13,50% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 4 anni
Abbinamento	Aperitivo, menu di pesce
Vinificazione	Dopo la raccolta le uve rimangono sulle bucce per circa 6 ore e passano attraverso una soffice pressatura. Il mosto viene poi raffreddato per 2 giorni prima di essere travasato e inoculato con lieviti selezionati. Tutti i raccolti provenienti da differenti blocchi del vigneto vengono tenuti separati e fermentati tra 12-16 ° C. Età vitigni utalizzati: 37 anni.
Sensazioni	Al naso aromi di ribes nero e di fico del Capo, bilanciato da una complessa struttura fruttata e dolce di erbe provenzali.

© 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