ACQUISTATO IL .....

Errazuriz Estate Series Sauvignon Blanc 2014



Grandi profumi dal Sud America

Cile, un sottile lembo di terra racchiuso tra l'Oceano Pacifico e le Ande, da cui ha origine il vino che ti presentiamo oggi: il Sauvignon Blanc Errazuriz Estate Series ti rapirà per la complessità dei sentori olfattivi, affiancati da corpo e struttura invidiabili. Ed è proprio nella grande varietà di profumi che sta la particolarità di questa bottiglia: avvolgenti note di ananas, mango ed albicocca descrivono un bouquet ampio e sfaccettato. Tappo a vite, nel pieno stile internazionale!

Grazie alle particolari condizioni climatiche cilene, caratterizzate dall'umidità proveniente dall'Oceano Pacifico e dalle correnti fredde delle Ande, che contribuiscono ad esaltarne i grandi profumi, il Sauvignon Blanc riesce a raggiungere espressioni di grande livello in questi territori arrivando a rappresentare la punta di diamante della produzione cilena tra i vari vitigni a bacca bianca. Tipicamente si caratterizza per lo spettro olfattivo ampio e variegato, lontano dai Sauvignon nostrani nei quali è sempre evidente una nota dominante, dalle note vegetali del Friuli a quelle più tropicali dell'Alto Adige. Curiosa e appassionante la storia dell'Azienda Agricola Errazuriz, una delle più antiche del Cile, forte di una tradizione e di un legame con queste terre nato nel 1870. Proprio in quell'anno il capostipite della famiglia, Don Maximiano, decise, guidato da uno spirito visionario, di piantare i primi vigneti fuori dall'area dell'odierna capitale, Santiago, stabilendo le radici dell'Azienda nella Valle dell'Aconcagua. Un vino che arriva da lontano e che appena stappato ci metterà poco a conquistarti.

La Vigna

Terreno	Argilloso
Esposizione	Nord, 100/300m s.l.m.
Allevamento	Allevamento a spalliera con irrigazione a goccia
Densità imp.	8000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Cile
Uve	Sauvignon Blanc 100%
Gradazione	13% vol.
Temp. Servizio	8-10°
Quando Berlo	Entro i prossimi 2 anni
Abbinamento	Come aperitivo, antipasti, insalate
Vinificazione	La vendemmia viene effettuata con raccolta manuale delle uve. Il mosto ottenuto viene fatto decantare e fermenta, per circa 15/20 giorni, in vasche di acciaio inox, a temperatura compresa fra i 12° e 14° gradi. Il vino viene poi viene lasciato a contatto con le sue fecce per circa 3 mesi. Il blend finale viene poi filtrato solo prima dell?imbottigliamento.
Sensazioni	Un vino dal colore giallo paglierino, risaltano al naso note fruttate di ananas, albicocca e mango. In bocca è pieno e gustoso, equilibrato nel contrasto fra dolcezza ed acidità

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821