ACQUISTATO IL .....

Sauvignon IGT delle Venezie Vènis 2015



Dedicato ai puristi del Sauvignon

Oggi ti presentiamo una primizia del 2015, frutto di un?annata perfetta, da incorniciare: si tratta del Sauvignon IGT delle Venezie Vènis, un vino che dedichiamo a tutti i puristi di quest?uva, e che ci ricorda i più classici Sauvignon francesi prodotti nella Valle della Loira. Molto varietale, con un naso dove spiccano note erbacee, di foglia di peperone e ananas verde, ed una bocca morbida, caratterizzata da gradevoli ritorni di ananas.

Un vino esemplare, le cui sensazioni organolettiche sono sintesi compiuta di ciò che può offrire il DNA questo vitigno. Interessante è poi l?origine del nome attribuito a questo vino, ?Vènis?: si tratta di un chiaro elogio all?anima mercantile di Venezia, da sempre crocevia di tradizioni e culture. In particolar modo si rimanda alle atmosfere del ?700, in cui i lauti banchetti veneziani risentivano di una gastronomia influenzata da gusti esotici, con spezie e delizie importate dai luoghi più affascinanti del mondo, che si abbinavano con maestria al Sauvignon. L?Azienda Agricola De Stefani produce vini seguendo una filosofia prettamente naturale: nei vigneti infatti non vengono utilizzati né erbicidi né fertilizzanti chimici, mentre in cantina il processo di vinificazione si svolge. nel pieno rispetto della naturalità del vino. Insomma, un Sauvignon che più Sauvignon non si può, imperdibile per tutti gli amanti del genere!

La Vigna

Terreno	Caranto caratterizzato dall?abbondanza di argilla bianca e sedimenti minerali della roccia dolomitica
Esposizione	Sud, 20m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	8400 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Veneto
Uve	Sauvignon Blanc 100%
Gradazione	13,5% vol.
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	Entro i prossimi due anni
Abbinamento	Risotto alle vongole, uova e asparagi, grigliate di pesce
Vinificazione	Fermentazione in acciaio a bassa temperatura con lieviti indigeni; permanenza sulle fecce per alcuni mesi senza fermentazione malolattica; affinamento in bottiglia per un periodo di 3 mesi.
Sensazioni	Il naso è estremamente varietale, con note erbacee, di foglia di peperone e sentori di ananas verde. La bocca è morbida ed avvolgente, con ritorni di ananas.

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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821