ACQUISTATO IL .....

Bolgheri Bianco DOC Achenio 2014



Un bianco che sfida il tempo

Il Bolgheri Bianco DOC Achenio 2014 che ti presentiamo oggi è un prodotto che sfida il tempo: color paglia lucente, si caratterizza per il turbinio di note suadenti che spaziano dal bon bon, al sambuco, fino alla polpa di albicocca. All?assaggio è fresco e nitido, con un finale appena accennato di vaniglia. Insomma, un vino con una grande completezza di gusto e uno spettro olfattivo splendidamente sviluppato.

Bolgheri è una frazione di Castagneto Carducci, cittadina situata nella Maremma toscana; famosa per il suo scenografico viale di cipressi, questa zona ha una storia vitivinicola davvero molto recente, soprattutto se si pensa che fino a metà del XIX secolo era completamente paludosa. In seguito, dopo svariate bonifiche resesi necessarie per ottenere terreni adatti all?agricoltura, iniziò la parabola ascendente di questo territorio. Parabola che si intreccia con alcuni dei protagonisti assoluti della storia del vino italiano, tra i quali spiccano il Marchese Incisa della Rocchetta e Giacomo Tachis. Oggi Bolgheri è una delle capitali del vino italiano nel mondo. Campo alla Sughera nasce da un?intuizione della famiglia Knauf, che nel 1998 decise di sviluppare un progetto enologico ambizioso. Oggi l?azienda ha una superficie di 20 ettari tutti situati in questo celebre angolo di Toscana: un terroir unico, così come uniche sono le sensazioni che proverai degustando un calice di Bolgheri Bianco DOC Achenio. Consigli di degustazione: il Bolgheri è un bianco strutturato e diversamente da vini bianchi freschi e beverini ha bisogno di essere aperto 10 minuti prima della degustazione perché sia al top. Fondamentale è la temperatura, i frigoriferi casalinghi sono solitamente impostati a temperature troppo fredde per i vini e la temperatura può influire negativamente sulla percezione di profumi e corpo, quindi consigliamo di togliere la bottiglia dal frigo, stapparla e lasciare che raggiunga la temperatura ideale indicata prima di degustarla.

La Vigna

Terreno	Argilloso e limoso
Esposizione	Nord-ovest, 30m s.l.m.
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	9500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Sauvignon Blanc 40%, Vermentino 40%, Chardonnay 20%
Gradazione	13,5% vol.
Temp. Servizio	10°
Quando Berlo	Entro 5 anni
Abbinamento	Ottimo in abbinamento con i primi piatti, ma anche con carni bianche e formaggi
Vinificazione	Il vermentino fermenta in acciaio dove viene evitata la fermentazione malolattica; chardonnay e sauvignon fermentano invece in barrique di rovere francese a tostatura leggera e qui svolgono anche la fermentazione malolattica. Vengono poi lasciati per circa 6 mesi sulle fecce nobili e dopo assemblati con il vermentino.
Sensazioni	Bellissimo color paglia lucente, colpisce con le note suadenti di bon bon, sambuco, e polpa di albicocca. La bocca è fresca e nitida, con finale appena accennato di vaniglia

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