ACQUISTATO IL .....

Pouilly Fumé de Ladoucette 2024 2024



Note inconfondibili e aromatiche

Pouilly-sur-Loire. E' da qui che provengono le uve di Sauvignon utilizzate per la produzione di questo interessante bianco francese. Sauvignon Blanc al 100%, è difficile non riconoscerlo al volo, grazie alle sue note tipiche, inconfondibili e aromatiche. Su tutte, richiami vegetali, come il peperone o la foglia di pomodoro. Ma anche richiami alla frutta esotica, come il litchi o il passion fruit. La lavorazione è, come da tradizione, volta soprattutto alla preservazione della ricchezza del frutto di partenza. Solo acciaio, basse temperature e limitato contatto con l'ossigeno. Il risultato? Un vino caratterizzato da un bel colore giallo paglierino, con evidenti riflessi verdolini. Al naso stupisce per l'ampiezza e la freschezza degli aromi che vanno dalla pera dolce al passion fruit, dal glicine alla pietra focaia. Poi agrumi e erba appena sfalciata. In bocca è coerente ed equilibrato. In perfetto equilibrio tra acidità e morbidezza. Un vino che si fa apprezzare anche in abbinamento a un semplice antipasto di salmone affumicato. O con un risotto e uno spaghettino ai frutti di mare. Un vino giusto, infine, anche per accompagnare un semplice "plateau de fromage", soprattutto freschi o poco stagionati.

Siamo nella regione della Loira. Qui la famiglia Ladoucette possiede un'azienda tra le più antiche di Francia. Sembra, infatti, che risalga addirittura al 1787 quando la famiglia Comte Lafond comprò i primi terreni, probabilmente da una figlia illegittima di Re Luigi XV. Con il passare degli anni l'azienda è cresciuta notevolmente, diventando un vero e proprio punto di riferimento per l'AOC Pouilly-Fumé. A partire dal 1972, poi, il Barone de Ladoucette ha acquisito nuovi appezzamenti nelle regioni del Sancerre, del Pouilly-Fuissé, dello Chablis e perfino della Champagne, ampliando l'attività di famiglia. L'azienda oggi può contare su moderne tecnologie in cantina che gli permettono di realizzare, in ogni zona, prodotti da top di gamma.

La Vigna

Terreno	Argilloso
Esposizione	
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Loira
Uve	100% Sauvignon
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	La vinificazione avviene in piccoli fusti di acciaio termo-regolati e l'affinamento, sempre in acciaio, dura 2/3 anni.
Sensazioni	Un vino che si può tranquillamente conservare per 4-5 anni, vinificato nel Castello di Nozet. Il colore è oro con riflessi verdolini. Al naso il bouquet è ricco e dominato da frutti gialli maturi, fiori bianchi e nuances di acacia. Al palato si caratterizza per il suo frutto pieno e delicato. Il gusto strutturato e solido si accompagna ad una vivace freschezza.

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