ACQUISTATO IL .....

"G" de Guiraud Bordeaux Blanc Sec 2024 2024



Fresco e minerale

G di Château Guiraud, Bordeaux Blancs Secs, nasce da una lavorazione delle due uve bianche tipiche della regione, Sauvignon Blanc, per il 53%, e Semillon per il rimanente 47%. Raccolte esclusivamente a mano, le uve vengono fatte fermentare in due masse separate. Parte, circa il 50%, fermenta in botti utilizzate per la vinificazione dello Château Guiraud. L'altra metà, invece, viene vinificata in tini di acciaio Inox termocondizionati. Al termine della fermentazione alcolica, questo bianco svolge la malolattica, ma questa viene effettuata solo su alcuni lotti, circa il 5% del totale. Il vino viene poi affinato per 6 mesi sui lieviti in barrique, con continui bâtonnage per aggiungere complessità al vino finito. Nel calice il vino rivela un bel color giallo pallido e brillante. Al naso si fondono fragranze di frutto della passione e pompelmo rosa con una morbida freschezza di menta. In bocca, invece, esprime alla perfezione la tipicità dei vitigni che compongono l'uvaggio. La rinfrescante vivacità del Sauvignon Blanc si fonde gradevolmente con le golose note di brioche e la struttura del Semillon. Vino piacevolmente fresco e minerale, non difetta certo in complessità. Ottimo come aperitivo, è perfetto in abbinamento a piatti delicati di pesce, ottimo con preparazioni a base di pollo.

Château Guiraud è una delle proprietà più importanti nel sud di Bordeaux. Questo grande nome della denominazione Sauternes è stato guidato fin dalla sua creazione da uno spirito pionieristico. Dal 1996, la tenuta si è impegnata a favore della biodiversità e nel 2011 ha ottenuto la certificazione di agricoltura biologica. Oggi può contare su un patrimonio di circa 85 ettari di vigneto, su fondi di ghiaia sabbiosa e argilla. Qui sono le varietà bianche tipiche della regione a dominare, con Sauvignon Blanc e Semillon.

La Vigna

Terreno Mix di diversi terreni, tra cui argilla, calare, giaia e sabbia

Esposizione

Allevamento

Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Bordeaux

Uve 53% Sauvignon Blanc, 47% Semillon

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce

Vinificazione

Sensazioni È un bianco denso e ceroso, con caratteristiche di mela secca e limone, oltre a pesche bianche e drupacee. È corposo, saporito e ricco. Mi piace il finale speziato del semillon. Da uve da agricoltura biologica.

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