



ACQUISTATO IL

"Timepiece" Chenin Blanc Jordan 2020 Coffret

2020

Complesso e strutturato



La Vigna

Terreno Granito decomposto e terriccio

Esposizione Sud

Allevamento Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Western Cape

Uve Chenin Blanc 100%

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 14 gradi

Quando Berlo entro 6 anni

Abbinamento Aperitivo, Menù di pesce

Vinificazione Il 51% viene fermentato in botti di rovere francese da 228l e il 49% in anfore di argilla italiane da 400l per un periodo di 6 mesi. L'anfora ha la capacità naturale di mantenere le vinacce in costante sospensione durante la fermentazione. Il mosto viene poi fatto maturare "sur-lie" per 6 mesi, con occasionali follature. Sei botti vengono sottoposte a fermentazione naturale. Non viene aggiunto solfuro durante la vinificazione, ma solo con l'imbottigliamento.

Sensazioni Nel bicchiere presenta aromi affascinanti e instrospectivi di angelica, mela cotogna e frutti di bosco. La chiarezza del frutto al palato cristallino è sostenuta da un'acidità brillante e da un finale sapido e etereo.

Timepiece, Chenin Blanc in purezza, è un vino bianco sudafricano prodotto dalla cantina Jordan. Vino di grande qualità, rappresenta al meglio il potenziale del territorio di Stellenbosch. Complesso e strutturato, può essere apprezzato da un pubblico ampio, dai neofiti ai winelover più esperti. Ci troviamo, come detto, nell'area di Stellenbosch, nella zona del Western Cape. La denominazione Stellenbosch, per chi ancora non lo sapesse, è una delle più prestigiose del Sudafrica. Circa 16 mila ettari, con un clima mediterraneo, estati calde e inverni miti. Qui, complice un terreno argilloso-calcareo, vengono prodotti meravigliosi vini caratterizzati da una particolare struttura e mineralità. In questo caso le uve provengono da vigneti storici, dove lo Chenin Blanc è perfetto per produrre vini di grande qualità. Timepiece Chenin Blanc, nello specifico, nasce da una vinificazione tradizionale. Circa la metà del mosto viene fermentato in botti di rovere francese, mentre l'altra parte viene fatta fermentare in anfore italiane da 400 litri. Questo garantisce al vino una maggiore complessità e struttura. Al termine della trasformazione, poi, il vino viene fatto maturare "sur-lie" per 6 mesi, con regolari follature. Nel bicchiere si presenta di un bel colore giallo paglierino brillante. Al naso presenta aromi affascinanti di angelica, mela cotogna e frutti di bosco. In bocca è fresco, sapido e minerale, con un finale sapido e etereo. Perfetto fin dal momento dell'aperitivo, accompagna pesci magri, formaggi morbidi e piatti leggermente speziati.

Gary e Kathy Jordan producono vini di alta qualità dal 1993. Ci troviamo all'interno di un'importante tenuta agricola, con una storia di oltre 300 anni, in una posizione geografica unica. L'azienda, infatti, si trova alle pendici delle colline, e i vigneti si trovano ad altitudini che variano dai 160 ai 410 metri sul livello del mare. A rendere il tutto ancora più magico è la relativa vicinanza dagli oceani, Indiano e Atlantico, che influiscono positivamente sul clima, garantendo temperature miti, con una benefica influenza marittima. Ma la bellezza del luogo non è sufficiente. In Jordan, infatti, le immense risorse naturali si completano con una gestione innovativa, dei campi e della cantina. Lo stile di riferimento è quello dei grandi vini della Borgogna, con uso di legni nobili e lunghe fermentazioni che avvengono spontaneamente nella zona più fresca della cantina sotterranea.

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