ACQUISTATO IL .....

"Timepiece" Sauvignon Blanc 2021 Coffret 2021



Complessità e struttura

Quello proposto qui, il Timepiece Sauvignon Blanc, è un interessante vino bianco sudafricano prodotto dalla cantina Jordan. Ci troviamo a Stellenbosch, nell'area di Western Cape. Quella di Stellenbosch è una delle più prestigiose denominazioni del Sudafrica e comprende un'area che si estende per circa 16mila ettari, comprendendo, oltre a Stellenbosch, anche Paarl e Franschhoek. Qui il territorio è caratterizzato da un clima mediterraneo, con estati calde e inverni miti, e da terreni argilloso-calcarei, che conferiscono ai vini una particolare struttura e mineralità. Sauvignon Blanc in purezza, in questo caso le uve provengono da vigneti storici di quasi 40 anni di età. In cantina la vinificazione è tradizionale, anche se i produttori sperimentano in questo caso alcune tecniche "innovative". Il 67% del mosto viene fermentato in botti di rovere francese da 228 litri di secondo e terzo passaggio, mentre il terzo rimanente viene fermentato in anfore italiane da 400 litri. L'anfora ha la capacità naturale di mantenere le vinacce in costante sospensione durante la fermentazione, conferendo al vino una maggiore complessità e struttura. Il mosto viene poi fatto maturare "sur-lie", ossia in contatto con i propri lieviti, per circa 6 mesi, con occasionali follature. Il vino viene addizionato di solfiti solo al momento dell'imbottigliamento. Nel bicchiere si presenta di un bel colore giallo paglierino brillante. Al naso presenta aromi intensi e complessi. Richiama il sambuco, il melone e il lievito. In bocca, invece, è fresco, sapido e minerale, con un finale delicato ma lungo. Vino versatile, si abbina bene a una vasta gamma di piatti. È perfetto per accompagnare antipasti di pesce, carni bianche e piatti di mare.

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.

La Vigna

Terreno	Granito decomposto
Esposizione	Sud
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Western Cape
Uve	Sauvignon Blanc 100%
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 6 anni
Abbinamento	Menù di pesce

Vinificazione Il 67% del mosto viene fermentato in botti di rovere francese da 228l di 2° e 3° utilizzo e il 33% in anfore di argilla italiane da 400l per 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. Quattro botti vengono sottoposte a fermentazione naturale. Non viene aggiunto solfuro durante la vinificazione, ma solo al momento dell'imbottigliamento.

Sensazioni Al naso Sauvignon Blanc che presenta aromi ammalianti e complessa miscela di sambuco, melone e lievito madre con accenno di alghe. Sapori brillanti e sensazione di vecchio mondo nella parte centrale del palato, che si trasmette a un finale delicato ma lungo, di sapore di sambuco.

© 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