



ACQUISTATO IL

"Genevieve" Chardonnay 2021

2021

Destinato a una lunga evoluzione



Svinando

Il suo nome descrive l'anima dell'azienda Colombo e richiama la volontà di intraprendere un nuovo progetto, un nuovo percorso per la viticoltura del territorio. Vino definito "femminile", caldo e armonioso, nasce da una lavorazione in purezza di uve Pinot Nero provenienti da vigneti collinari posti tra i 250 e i 400 metri sul livello del mare. Una volta giunte in cantina, le uve vengono sottoposte a fermentazione alcolica in acciaio inox, seguita dalla fermentazione malolattica, in questo caso svolta in legno. Per la fase di maturazione, infine, il vino riposa per 15 - 18 mesi in tonneaux e botti grandi. Solo a quel punto viene imbottigliato per proseguire con un affinamento in vetro per minimo 6 mesi. Nel bicchiere si presenta di un bel colore rosso rubino brillante, con lievi riflessi granati che tendono a comparire con l'invecchiamento. Al naso ricorda accattivanti piccoli frutti a bacca rossa ben maturi, come ciliegia e amarena, seguite da note floreali di rosa canina. Poi speziature dolci di vaniglia e liquirizia di grande intensità. In bocca è caldo e armonioso, con morbide sensazioni legate a un tannino elegante ma ancora deciso. Buona la struttura e la persistenza che fanno presagire a un vino destinato a una lunga evoluzione.

Sul sito dell'azienda piemontese Colombo, cascina Pastori, si legge: "Una passione per il vino che fa battere forte il cuore". E in effetti la passione, qui, si sente eccome. Fondata nel 2004, Colombo si trova a Bubbio, in provincia di Asti, territorio con cui stabilisce un legame profondo. Identità riconoscibile e apprezzata in Italia e all'estero, i suoi vini nascono grazie alla competenza e alla sensibilità della famiglia Colombo, affiancata dall'enologo Riccardo Cotarella. Se in campagna il rispetto per la natura è assoluto, in cantina si applicano i più alti standard lavorativi. Il risultato? Vini che raccontano perfettamente l'identità del territorio della Langa Astigiana.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Kuitpo

Uve 100% Chardonnay

Gradazione 13,5% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo Entro 4 anni

Abbinamento Aperitivo, Menù di pesce

Vinificazione Maturato parzialmente in rovere francese.

Sensazioni Adelaide Hills è il luogo fresco e ideale per produrre uno stile saporito e controllato. La vinificazione è stata volta a esprimere il profilo di frutta generosa e a preservare la succosa acidità naturale. Al naso, il vino salta fuori dal bicchiere, un'abbondanza di frutta a nocciola, noci tostate e un pizzico di rovere francese. Palato Nettarina bianca e pompelmo avvolti da una succosa acidità con un tocco di fumo dovuto alla fermentazione naturale. Nel profumo, il vino esce dal bicchiere con una ricca combinazione di frutta a polpa, noci tostate e un tocco di rovere francese. Al palato pesca bianca e pompelmo avvolti in una succosa acidità con un tocco di affumicato dalla fermentazione naturale.

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 Impres-