ACQUISTATO IL .....

Sauvignon Blanc Reserve 2024 2024

Complesso e raffinato

Rapaura Reserve, Sauvignon Blanc di Rapaura Springs Wines. Un vino bianco complesso e raffinato che ridefinisce lo stile del Sauvignon Blanc della regione di Marlborough in Nuova Zelanda. Prodotto da uve 100% Sauvignon Blanc provenienti da vigneti sostenibili, questo bianco è la scelta migliore per chi cerca un vino dal sapore intenso e persistente. Dopo la raccolta e l'arrivo in cantina, le uve vengono pressate immediatamente, riducendo al minimo il contatto con le bucce. Il mosto così ottenuto viene poi fatto riposare e fermentato a freddo in vasche di acciaio inossidabile per preservare i sapori e gli aromi più vivaci. Rapaura Reserve nel calice si presenta di un bel colore giallo paglierino intenso. Al naso, rivela un bouquet complesso e avvolgente, dominato da note di frutto della passione, frutta tropicale, foglie di ribes nero schiacciate e una piacevole mineralità. In bocca, invece, il vino è morbido e vellutato, con un'acidità equilibrata che accompagna un finale persistente e appagante. Vino versatile, si abbina perfettamente a una grande varietà di piatti. Ideale con antipasti di pesce, primi piatti leggeri, secondi piatti di carne bianca e formaggi. Da non perdere per gli amanti dei vini bianchi complessi, aromatici e persistenti.

Una sorgente di acqua purissima che scende dalle vette delle montagne dell'isola meridionale della Nuova Zelanda e che permette alle famiglie Neylon e Wiffin di contare su terreni fertili da coltivare. Questo è il "segreto" di Rapaura Springs, marchio che rappresenta al meglio i vini della regione di Marlborough. Rapaura Springs è ancora una cantina relativamente giovane. Originariamente era un frutteto, convertito in cantina nel 2003. La prima produzione però risale al 2007. John Neylon, proprietario e amministratore delegato di Rapaura Springs è allergico a stare seduto dietro una scrivania mentre ama follemente lavorare la sua terra. Con lui suo figlio Brendan e Ian Wiffin.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Marlborough
Uve	100% Sauvignon Blanc
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	Entro 5 anni
Abbinamento	Menù di pesce

Vinificazione Le uve vengono pressate immediatamente dopo la vendemmia, riducendo al minimo il contatto con le bucce. Dopo la pressatura, il succo viene fatto riposare e poi fermentato a freddo in acciaio inox per conservare i sapori e gli aromi più vivaci.

Sensazioni Questo vino è stato creato per ridefinire lo stile Marlborough Sauvignon Blanc. Un vero piacere per gli amanti di questo vitigno, apprezzato per i suoi sapori succosi e maturi e l'acidità contenuta. Ogni bicchiere è ricco di sapori succulenti di frutto della passione, frutta tropicale e foglie di ribes nero schiacciate. Il sapore di frutta è equilibrato con un'acidità frizzante e una spiccata mineralità, che si combinano per creare un finale da leccarsi i baffi.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821