



ACQUISTATO IL .....

Sauvignon Blanc 2024

2024

## Fruttato e agrumato



Svinando

### La Vigna

Terreno  
Esposizione  
Allevamento  
Densità imp.

### Il Vino

**Tipologia** Vino bianco fermo

**Provenienza** Marlborough

**Uve** 100% Sauvignon Blanc

**Gradazione** 13% vol

**Temp. Servizio** 12 gradi

**Quando Berlo** Entro 3 anni

**Abbinamento** Aperitivo, Menù di pesce

**Vinificazione** Una volta raccolto, il frutto è stato dolcemente pressato e fermentato, a temperature fresche, per catturare il frutto vibrante e i sapori dei vigneti.

**Sensazioni** Puro e vibrante, con strati di frutto della passione, frutta tropicale e agrumi maturi. I sapori di frutta succosa e la morbida acidità si combinano per offrire un finale da acquolina in bocca. Questo Sauvignon Blanc cattura tutti i sapori caratteristici della regione di Marlborough e non mancherà di stupire.

Rapaura Classic, Sauvignon Blanc proposto qui da cantina Rapaura Springs Wines, è un bianco fresco e vibrante che cattura l'essenza della regione di Marlborough in Nuova Zelanda. Prodotto da uve 100% Sauvignon Blanc provenienti da vigneti sostenibili (Sustainable vineyards), questo bianco è un'eccellente scelta per gli amanti dei vini fruttati e agrumati. La regione di Marlborough, situata all'estremità nord-orientale dell'Isola del Sud della Nuova Zelanda, è rinomata per il suo clima caldo e temperato e per i suoi terreni sabbiosi e limosi. Questi fattori, uniti alla brezza marina che caratterizza la zona, creano un ambiente ideale per la coltivazione del Sauvignon Blanc, che qui trova una perfetta espressione di freschezza e aromaticità. Rapaura Classic Sauvignon Blanc, in particolare, si presenta nel calice di un bel colore giallo paglierino brillante. Al naso, rivela un bouquet intenso e aromatico, dominato da note di frutto della passione, frutta tropicale e agrumi maturi. In bocca, invece, il vino è fresco e vivace, con una piacevole acidità che bilancia perfettamente la morbidezza del frutto. Il finale è persistente e lascia una piacevole sensazione di acquolina in bocca. Vino versatile, si abbina bene a una grande varietà di piatti. Ideale con piatti di pesce, formaggi freschi e insalate. La sua freschezza lo rende inoltre un ottimo aperitivo o un vino da accompagnare a una cena leggera. Da bere giovane, entro i 3 anni dalla vendemmia. Tuttavia, se conservato correttamente, può evolversi e acquisire complessità nel tempo.

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.

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