ACQUISTATO IL .....

Le Blanc D'Aiguilhe 2022 2022

Bianco secco e pregiato



Bianco secco e pregiato, Le Blanc d'Aiguilhe è prodotto da Château d'Aiguilhe. Ci troviamo nel cuore della rinomata regione vinicola di Bordeaux, dove i vini rossi da Cabernet e Merlot si affiancano a quelli bianchi e dolci da vitigni come il Sauvignon e il Sémillon. Ma procediamo con ordine. Questo vino è figlio di un terroir unico, caratterizzato da un terreno calcareo-argilloso ricco di minerali. Il vitigno, Sauvignon Blanc, dona al vino un carattere fresco, aromatico ed elegante. La vinificazione avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata a cui segue un periodo di affinamento sulle fecce fini, esaltando le qualità aromatiche del vino. Il risultato? Nel bicchiere questo Blanc d'Aiguilhe si presenta di un bel colore giallo dorato brillante. Al naso, un bouquet aromatico ed elegante, con note di limone, mela verde, foglia di lime e fiori di sambuco. In bocca, invece, conquista per la sua freschezza e l'equilibrio. La piacevole acidità, dona al vino vivacità e persistenza. Bianco versatile, questo Sauvignon Blanc può essere proposto fin dal momento dell'aperitivo. Sulla tavola si abbina bene a piatti leggeri e saporiti, anche di cucine etniche. Da provare con verdure al wok, piatti a base di pesce, asparagi e insalate.

Le sue origini risalgono al XII secolo. Château d'Aiguilhe è una proprietà situata sulla Côtes de Castillon. La proprietà si estende sulla riva destra della Dordogna ed è di proprietà del Conte Stephan von Neipperg. Nei suoi vigneti, principalmente Merlot e Cabernet Franc.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Bordeaux
Uve	100% Sauvignon Blanc
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 5-6 anni
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	Dopo la vendemmia, le uve vengono trasportate rapidamente in cantina. Qui vengono selezionate e pigiate con cura. Segue la fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Al termine di questo processo, Le Blanc d'Aiguilhe viene lasciato armonizzare ulteriormente per alcuni mesi sulle fecce fini.
Sensazioni	Il Blanc d'Aiguilhe, proveniente dalla regione vinicola di Bordeaux, si presenta nel bicchiere con un colore giallo dorato brillante. Facendo roteare il bicchiere, si percepisce un equilibrio di prim'ordine in questo vino bianco, che non risulta né acquoso né sciropposo o liquoroso sulle pareti del bicchiere. Questa cuvée francese mostra nel bicchiere note meravigliosamente espressive di limone e mela verde. Ci sono anche note di foglia di lime e fiori di sambuco. Al palato, Le Blanc d'Aiguilhe di Château d'Aiguilhe inizia in modo piacevolmente aromatico, fruttato ed equilibrato ed è caratterizzato da una consistenza incredibilmente leggera. Il finale è infine piacevole, con un buon retrogusto fruttato ed acidulo, equilibrato e fragrante.

© 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