



ACQUISTATO IL

"Mermota" Langhe DOC Sauvignon 2021

2021

L'eclettico Sauvignon incontra le Langhe



Svinando

Il Mermota Langhe DOC Sauvignon di Terrabianca è un bianco elegante e raffinato, coerente con l'espressione del territorio che lo vede nascere. Un vitigno internazionale, sì, ma con radicata tradizione locale e soprattutto ampio spettro aromatico Made in Langhe. La sua storia nasce soffice pressatura, fermentazione in acciaio affinamento su fecce. Il Mermota Langhe DOC Sauvignon entra in bottiglia la primavera successiva alla vendemmia: un buon momento, per raccogliere ultime suggestioni e fiorire di gusto al primo assaggio. Giallo paglierino con sfumature verdoline, regala un profilo olfattivo seducente, con cenni fruttati e delicati. Fresco, armonico, caratterizzato da una buona acidità, rivela piacevole complessità e una struttura di tutto rispetto. Ottimo con primi piatti leggeri e secondi a base di pesce. Stuzzicante in occasione di aperitivi, delizioso accanto alla cucina orientale. Il Mermota Langhe DOC Sauvignon di Terrabianca fa sentire leggeri, e apre una finestra sulla Primavera anche quando fuori iniziano a cadere i primi fiocchi di neve.

Terrabianca crede fortemente nel vino. Lo si capisce da come trattano i grappoli in vendemmia, accogliendo i primi momenti della raccolta come qualcosa di magico. A cavallo tra la provincia di Asti e quella di Cuneo, Terrabianca si trova a Mango (CN), a pochi passi dal castello barocco che veglia sui vigneti. L'azienda rispetta il metodo di coltivazione tradizionale, riservando alle vigne trattamenti e attenzioni orientate al rispetto e alla creazione di un rapporto armonico con la natura. Discorso analogo per i vini prodotti: pochi, certo, ma legati al territorio, alla storia, in qualche modo alla famiglia stessa. Questa vicinanza si traduce in degustazioni sempre valide, sempre stimolanti, mai piatte. Terrabianca sa stupire: ed è qualcosa di sempre più raro. Assolutamente da provare.

La Vigna

Terreno Calcareo sabbioso

Esposizione sud 450 mslm

Allevamento Spalliera con potatura guyot

Densità imp. 4800 ceppi / ha

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Piemonte

Uve 100 % Sauvignon Blanc

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 12°

Quando Berlo entro 5 anni da oggi

Abbinamento tajarin burro e salvia

Vinificazione Tutta la vinificazione viene effettuata minimizzando il contatto del mosto prima e vino nelle fasi successive con l'atmosfera, così facendo non si hanno ossidazioni e quindi perdite di aromi. Si parte da una pressatura soffice con una leggera macerazione dell'uva, successivamente viene avviata la fermentazione a 15°C. Una volta ottenuto il vino viene effettuato il primo travaso, lasciandolo così maturare sulle fecce fini per 6 mesi con batonnage settimanali. Vine poi filtrato e imbottigliato. prima della vendita viene ancora lasciato riposare 2 mesi in bottiglia.

Sensazioni Minerale, fruttato, sentori di foglia di pomodoro classico per il Sauvignon.

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