ACQUISTATO IL .....

Sauternes Chateau Bastor Lamontagne 2013

La dolcezza di un bel vino di Sauternes



La Vigna

Terreno	silico ghiaioso con fondo clacareo
Esposizione	Nord - Ovest 500m s.l.m.)
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	3000 per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Francia
Uve	80% semillion 20% sauvignon
Gradazione	12,50%
Temp. Servizio	16°
Quando Berlo	10 anni e anche piu
Abbinamento	formaggi fois gras
Vinificazione	Le uve del Sauternes sono vendemmiate solamente quando hanno raggiunto lo stadio di supermaturazione. Con il concorso delle nebbie autunnali e dell'umidità recata dal Ciron, ogni acino viene intaccato dalla "botrytis cinerea". Questo microscopico fungo ne metabolizza la buccia e lo priva di una parte dell'acqua contenuta nella polpa, producendo con ciò importanti modificazioni nella sua composizione: riduzione del volume, concentrazione di zuccheri naturali, diminuzione dell'acidità. Gli acini intaccati dal fungo prendono un colore di prugna bruno-violetto e ben presto si raggrinzano e si increspano: ciò concorrerà a rendere il mosto più concentrato nel gusto e nell'aroma. La vendemmia nel "sauternais" è quindi particolarmente lunga (da quattro a otto settimane) e la cura e la delicatezza necessarie costituiscono il prezzo della qualità. Le uve, il mosto e i vini, inoltre, non devono entrare mai a contatto con il metallo. La fermentazione delle uve è molto lenta: dura spesso più di un mese. Almeno 16 mesi in barrique di Rovere.
Sensazioni	Oltre la ricchezza di zucchero (da 18 a 20 gradi), produce numerose sostanze aromatiche e conferisce al mosto, prima, ed

al vino, dopo, profumi e sapori che ricordano ora le uve passite e i frutti maturi (albicocche e pesche per esempio) ora i fiori più delicati (l’acacia e il caprifoglio). Gli aromi non svaniscono con il tempo. Al contrario, i Sauternes invecchiano meglio dei rossi e acquistano negli anni la morbidezza, il carattere e il corpo ampio e suadente che li caratterizzano. Prodotto unico nel perfetto equilibrio tra alcool e zucchero non fermentata.

Se la regione di Bordeaux è spesso associata alla potenza e all'eleganza dei suoi vini rossi a base Cabernet e Merlot, non bisogna però scordare che subito accanto al Médoc, si trova un'area dove si producono anche ottimi vini bianchi a base di Sauvignon Blanc e Sémillon. Questi due vitigni, sensibili all'azione della cosiddetta muffa nobile, o Botrytis Cinerea, danno vita ad alcuni dei vini passiti più interessanti al mondo, etichettati come Sauternes. Ne è un bell'esempio questo Château Bastor-Lamontagne, prodotto con uve raccolte in vigneti dell'età media di 45 anni e dotato di grande eleganza, finezza e acidità. Dopo una vendemmia rigorosamente manuale, i vini vengono lasciati maturare in barrique per un periodo variabile tra i 13 e i 18 mesi.

Una grande attenzione alla qualità e allo stile, senza dimenticare un contributo tangibile al benessere dell'ambiente. Per questo dal 2013 i vini proposti da Château Bastor-Lamontagne sono etichettati come BIO. Uno sforzo non da poco, se si considera che la regione di Bordeaux è conosciuta per un clima non propriamente asciutto, con piogge distribuite sull'arco dei 12 mesi, che obbligano i produttori, o buona parte di essi, a trattare con continuità per evitare l'insorgenza di malattie. Château Bastor-Lamontagne può contare su una trentina di diverse parcelle, buona parte delle quali gravitano nel comune di Pregnac. Nei suoi vigneti, il ruolo da protagonista è riservato al Sémillon a cui si affiancano parcelle di Sauvignon Blanc.

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