ACQUISTATO IL .....

"Tra Donne Sole" Sauvignon Piemonte DOC 2024 2024

Elegante Sauvignon made in Piemonte



Una bella espressione del più amato vitigno a bacca bianca, originario della Francia ma ben adattato in diversi climi. Stiamo parlando del Sauvignon Blanc, uva aromatica che a seconda del clima e del suolo su cui è piantato riesce a esprimersi con vini molto diversi. Le rese in vigna sono mantenute volutamente basse per ottenere un vino complesso e allo stesso tempo ben equilibrato. Ne deriva un vino dal colore giallo paglierino brillante. Al naso le note dominanti sono quelle vegetali, tipiche per il vitigno. Seguono fiori bianchi e spunti di bella mineralità. In bocca è fresco, piacevolmente acido e riccamente fruttato.

180 soci conferitori, per circa trecento ettari di vigneto. Questi sono i numeri di Vite Colte una bella realtà piemontese che produce buoni vini Doc e Docg della regione. La cantina, imponente e altamente tecnologica, si trova a Barolo, nel cuore delle Langhe. Buona parte dei vigneti sono coltivati secondo le rigide norme dell'agricoltura biologica. Quelli che non vengono certificati, però, sono comunque gestiti con criteri moderni, secondo i dettami dell'agricoltura integrata. Le uve raccolte sono quindi sane e vitali. E i vini che vi si producono sono ricchi e schietti. Dal Barolo al Barbaresco, dalla Barbera al Nebbiolo, fino ad arrivare alle bollicine e ai distillati, tutte le etichette dell'azienda meritano di essere assaggiate.

La Vigna

Terreno Esposizione	Sud- Est / Sud- Ovest 400 m s.l.m.
Allevamento	guyot
Densità imp.	minimo 4000 per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Sauvignon 100%
Gradazione	13,50%
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	5 anni
Abbinamento	Risotto ai frutti di mare
Vinificazione	Si procede con doppia vendemmia: una leggermente anticipata per avere acidità e ricchezza di aromi varietali tipici del Sauvignon ed una leggermente posticipata per avere ricchezza estrattiva ed aromi di frutta tropicale. Dopo la fermentazione alcolica, il Sauvignon (minimo 85%) riposa e decanta a bassa temperatura e lo Chardonnay viene sottoposto a malolattica ed affina alcuni mesi sui lieviti.
Sensazioni	Sapore: complesso e setoso, vaniglia e strudel di mele. Sfumature di menta e liquirizia a seguire.

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