ACQUISTATO IL .....

"Ayama" Chenin Blanc 2019

Chenin Blanc semplice e immediato



Vitigno internazionale di origine francese, e più specificatamente della Valle della Loira, lo Chenin Blanc ha trovato nel cuore del Sudafrica un habitat ideale. Qui si trova talmente bene da essere ormai considerato "il" vitigno a bacca bianca per antonomasia. La sua caratteristica fondamentale è quella punta di acidità rinfrescante che si ritrova in tutti i vini prodotti. La versione proposta da Ayama segue una vinificazione semplice in acciaio, con un breve affinamento prima dell'imbottigliamento. Un vino fatto per essere apprezzato già da giovane, senza bisogno di aspettare anni per vederlo evolvere. Nel bicchiere si presenta di un bel colore giallo paglierino, con eccellenti espressioni varietali. Al naso aromi intensi di fieno, fiori, frutta tropicale, albicocca e spezie. In bocca è altrettanto ricco, con ricordi evidenti di frutta matura. L'equilibrio è garantito da un perfetto bilanciamento tra la morbidezza data dall'alcol e da una punta di zucchero residuo con l'acidità del vitigno. Un vino destinato a un'occasione conviviale. Una cena tra amici, o in famiglia, con lui sul tavolo, saranno certamente ancora più piacevoli.

Sudafrica dal cuore italiano. Questo è Ayama Wines, bella azienda che si trova in uno degli angoli più affascinanti del Continente Nero, le pendici meridionali della montagna Perdeberg. Fondata nel 1685 dal francese Martin Pouisson, oggi può contare su circa 170 ettari di vigneto. Il cuore italiano le deriva dai due imprenditori, Attilio e Michela che con altri partner italiani, amici e amanti del Sudafrica, nel 2005 decidono di acquistare la tenuta. Con un intento imprenditoriale, senza dubbio, ma anche filantropico. L'azienda, infatti, ospita una comunità di circa 50 persone, tra adulti e bambini, che collaborano al mantenimento della farm che dal 1993 fa parte del progetto di conservazione del patrimonio nazionale del Sud Africa. Un'ultima curiosità: Ayama è una parola Xhosa che significa "qualcuno a cui appoggiarsi". Perfetta per descrivere il sentimento che ha spinto i due imprenditori italiani a lanciarsi in questa avventura.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Sudafrica
Uve	100% Chenin Blanc
Gradazione	13,0% vol
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	Entro 3 anni da oggi
Abbinamento	Zighini di pesce, carne o vegetariano, pesci al cartoccio e in umido, pastasciutta a base di pescato, insalata di pollo, formaggi erborinati, Carni speziate, Carni bianche di pollo, prodotti da forno.
Vinificazione	Dopo la pigiatura delle uve, il mosto è stato fermentato con lievito selezionato a 13°C. Una volta completata la fermentazione, il vino è stato travasato, filtrato, stabilizzato e imbottigliato.
Sensazioni	"Colore giallo paglierino con eccellenti espressioni varietali. Aromi molto intensi di fieno di campagna, fiori, frutta tropicale, albicocca e spezie. ricco di sapori di frutta matura. I sentori di zucchero residuo sono ben bilanciati dall'acidità. Intensa sensazione di bocca arrotondata, opulenza di pera matura, finale lungo e fresco."

© 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