ACQUISTATO IL .....

Diemersdal Sauvignon Blanc 2020

Un bel Sauvignon Blanc che viene dal Sudafrica



Un fattore determinante per la qualità di un Sauvignon Blanc è senza dubbio il momento preciso della vendemmia. Uva piacevolmente aromatica quando è lavorata correttamente, rischia di presentare degli aromi non sempre piacevoli quando non giunge in cantina nel momento giusto. Per questo Diemersal presta particolare attenzione alla raccolta di questo vitigno. La vendemmia avviene di notte, quando il clima è più fresco, e i grappoli sono raccolti a diverse fasi di maturazione. Ogni partita viene quindi conferita in cantina per essere lavorata separatamente. Vengono inoltre utilizzati cinque cloni diversi per ottenere una maggiore ampiezza di aromi e profumi. Questo Sauvignon Blanc ha uno stile decisamente classico. Colore paglierino brillante, al naso fa bella mostra di frutta tropicale, fichi maturi e uva spina. Stesso mix piacevole anche in bocca, dove si scopre un vino piacevolmente minerale e dotato di una naturale persistenza aromatica.

Nella valle di Durbanville si trova Diemersdal Wines. Una delle aziende vinicole sudafricane più conosciute. Una di quelle che ha avuto il merito di far conoscere a tutto il mondo la viticoltura del Continente Nero. La storia dell'azienda si perde nei secoli, dato che alcuni documenti datano addirittura al 1700 la nascita della cantina. Ciò che è certo, però, è che la famiglia Diemersdal acquistò la proprietà solo nel 1885. Oggi l'azienda può contare su oltre 180 ettari di vigneti, su un complessivo di 340 ettari, in parte dedicati al pascolo e in parte alla salvaguardia dell'ecosistema naturale sudafricano. Le particolari condizioni climatiche della valle di Durbanville permettono a Diemersdal di non fare ricorso all'irrigazione e di portare in cantina anno dopo anno uve sempre sane e perfettamente mature. In cantina, antiche tecniche produttive e moderne tecnologie fanno il resto del lavoro. Il risultato sono vini di carattere, spesso premiati dalla critica internazionale.

La Vigna

Terreno
Esposizione Sud-Est

Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Sudafrica

Uve 100% Sauvignon Blanc

Gradazione 13,50% vol

Temp. Servizio 16°

Quando Berlo Entro 3 anni da oggi

Abbinamento Verdure crude in pinzimonio, Torte vegetali, Stuzzichini, Sashimi, Prosciutto crudo, pizza, Noodles saltati, Insalate, Formaggi a pasta fresca, Aperitivi.

Vinificazione Le uve sono state raccolte durante la notte in diverse fasi di maturazione, con i blocchi raccolti e vinificati separatamente. Sono stati utilizzati 5 cloni diversi. Dopo un contatto con le bucce di 3-12 ore, il mosto viene travasato e inoculato con lieviti selezionati. Fermentazione alcolica di tre settimane a temperatura controllata a 12-16ºC

Sensazioni Questo vibrante Sauvignon Blanc, dallo stile classico, presenta un brillante colore Lime.Il naso è complesso con una serie di frutta tropicale, fichi maturi e uva spina. Questi sapori croccanti si ripetono in bocca, insieme a un carattere minerale seguito da un lungo finale fruttato.Gli aromi distintivi supportano un palato meravigliosamente equilibrato, purezza pregiata di frutta matura, accoppiato con un persistente finale armonioso.

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