ACQUISTATO IL .....

"Saurus Select" Sauvignon Blanc 2024 2024

Un sauvignon facile da abbinare

Bodega Familia Schroeder rappesenta una delle realtà più interessanti della Patagonia. I vigneti insistono su un territorio arido e inospitale, capace però di dar vita a vitigni di grande spessore. La linea Saurus deve il suo nome al ritrovamento, all'interno della proprietà della cantina, dei resti di un dinosauro. Un motivo di orgoglio per i responsabili della Bodega che hanno deeciso di richiamare l'evento sulle etichette delle loro migliori bottiglie. Il Sauvignon Blanc proposto qui è un interessante vino da abbinare a tutto pasto. Colore giallo paglierino con riflessi dorati, al naso rivela chiari sentori di frutta fresca e succosa. Note erbacee, tipiche per il varietale, poi agrumi e una punta di vaniglia. In bocca è fresco e succoso. Dotato comunque di una bella acidità, è un vino capace di regalare parecchie soddisfazioni a chi va alla ricerca di un Sauvignon intenso e ricco.

Rispetto agli standard argentini, i circa cinquanta ettari vitati di Bodega Familia Schroeder sono quasi una piccola azienda. E, rispetto alle altre grandi Bodegas Sudamericane, questa interessante realtà di San Patricio del Chañar ha anche un'altra particolarità. Non si trova, infatti, nella regione di Mendoza, dove gravitano la maggior parte delle case vinicole argentine, ma nell'arida Patagonia, una regione estremamente particolare, decisamente a sud del paese, dove la viticoltura sta diventando sempre più interessante. Bodega Familia Schroeder lavora Malbec, in larga parte, ma anche Pinot nero, Merlot, Cabernet Sauvignon e Franc, Chardonnay, Sauvignon e Torrontés. Questa ultima tra i vitigni a bacca bianca più interessanti in Argentina. La particolarità della cantina è quella di essere stata costruita su un pendio collinare. Questo permette agli enologi dell'azienda di sfruttare al massimo la forza di gravità, limitando l'uso di pompe per movimentare il vino. Sono particolari, sia chiaro, ma importanti per capire la cura e la passione che viene messa in ogni etichetta proposta.

La Vigna

Terreno Esposizione	100m s.l.m.
Allevamento Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Argentina
Uve	100% Sauvignon Blanc
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Piatti di pesce, specialmente crudi e molluschi, crostacei e carpacci di tonno, maanche ad una semplice spigola. Grazie al suo gusto morbido è ideale per abbinare piatti della cucina etnica o particolarmente piccanti. Buono da abbinare anche a carni bianc
Vinificazione	30% del vino invecchiato per 4 mesi in barrique francesi e americane.
Sensazioni	Complesso e morbido, con tracce di frutta in armonia col livello di acidità. E' un bianco molto ben bilanciato con un finale molto persistente. rosta di pane, i frutti maturi ed una leggera mandorla. Al palato è pieno e avvolgente, morbido e armonico, con buona persistenza.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821