



ACQUISTATO IL .....

Sauvignon Langhe DOC 2024

2024

## L'eleganza del Sauvignon



Il Sauvignon si trova bene in Piemonte. O almeno così sembra assaggiando questo interessante bianco proposto da Marchesi di Grésy. Frutto, appunto, di uve Sauvignon in purezza, provenienti dai vigneti aziendali, nel cuneese. Un vino fresco e intenso. Perfetto per un aperitivo tra amici o una cena particolare, magari con qualche piatto piacevolmente speziato come protagonista. La stoffa, infatti, non gli manca di certo e non è facile metterlo in difficoltà. Vinificazione super tradizionale in acciaio a temperatura controllata, e maturazione sulle sue fecce fini per non meno di quattro mesi. Ne deriva un vino caratterizzato da un bel colore giallo paglierino, ancora solcato da riflessi verdognoli. Al naso spiccano le note più tipiche del varietale, con la foglia di pomodoro e l'erba appena tagliata. Sul fondo, però, si fanno notare anche ricordi evidenti di frutta matura come pesca, pompelmo e litchi. In bocca è piacevolmente sapido, di buona struttura e gradevolmente complesso. Grande è il suo potenziale di invecchiamento. Quindi, in pratica, è buono oggi ma può tranquillamente riposare ancora qualche anno in cantina. Due o tre anni di attesa non potranno che renderlo ancora più interessante.

Tenute Cisa Asinari dei Marchesi di Grésy. Basterebbe il nome per mettere una certa soggezione. Qui, infatti, siamo di fronte alla vera nobiltà del vino piemontese. Una storia lunghissima che affonda le sue radici addirittura alla fine del 18esimo secolo quando alla casata dei Grésy viene donata la tenuta di Martinenga. Da lì in avanti, la storia dell'azienda racconta di matrimoni, acquisizioni e tanta, tanta, passione per il territorio. L'attuale cantina Marchesi di Grésy venne fondata ufficialmente nel 1973. Venne creata per produrre vino a partire dalle uve della Tenuta Cisa Asinari, già proprietà di famiglia. Oggi al gruppo fanno capo quattro tenute distinte, anche se la principale resta quella di Martinenga, nel cuore del Barbaresco. Le altre sono quelle di Monte Aribaldo, a Treiso, di La Serra, a Cassine, e di Monte Colombo, sempre adiacente a La Serra. Oggi l'azienda può contare su un totale di circa 45 ettari di vigneti, distribuiti nelle diverse tenute delle Langhe e del Monferrato. Risparmio energetico e riduzione dell'impatto ambientale sono due punti fissi dell'intera produzione.

<b>La Vigna</b>	
<b>Terreno</b>	Calcareo
<b>Esposizione</b>	Sud-Est
<b>Allevamento</b>	Guyot
<b>Densità imp. Il Vino</b>	
<b>Tipologia</b>	Vino bianco fermo
<b>Provenienza</b>	Piemonte
<b>Uve</b>	SAUVIGNON 100%
<b>Gradazione</b>	12,5% vol
<b>Temp. Servizio</b>	12 gradi
<b>Quando Berlo</b>	entro 3 anni
<b>Abbinamento</b>	Ottimo da aperitivo, può anche accompagnare perfettamente piatti di pesce, carni bianche cotte al vapore, verdure grigliate e minestrone
<b>Vinificazione</b>	Diraspatura e pressatura delle uve, illimpidimento del mosto mediante flottazione e successiva spillatura del mosto limpido. Fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Affinamento e maturazione del vino su lieviti selezionati per un periodo di quattro mesi. Imbottigliamento sterile e breve affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.
<b>Sensazioni</b>	Colore: Giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo: Intenso e con rimandi varietali di foglia di pomodoro, gambo di sedano, piselli ed erba tagliata. La complessità finale è data da freschi sentori di pesca, pompelmo e litchi. Sapore: Sapidità e struttura regalano piacevolezza nella beva e un sorprendente potenziale di invecchiamento.

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 N. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821