



ACQUISTATO IL

"Mount Riley" Sauvignon Blanc 2024

2024

Intenso e raffinato



Svinando

Il Sauvignon Blanc proposto qui da Mount Riley Wines è un blend, proveniente da diversi vigneti della regione del Marlborough, in particolare l'Awatere Valley e la Wairau Valley. Le uve, raccolte a piena maturazione aromatica, vengono conferite rapidamente in cantina e fermentate grazie all'inoculazione di ceppi di lieviti selezionati. La vinificazione, poi, prosegue in acciaio inox, a temperatura controllata, per preservare gli aromi più fini del vitigno. Nel calice si presenta di un bel colore paglierino chiaro, con riflessi verdognoli. Al naso, aromi vibranti di pompelmo rosa, frutto della passione, uva spina e ribes, con un tocco di erbe aromatiche fresche. In bocca, invece, rivela sapori intensi ma raffinati, ben bilanciati da una piacevole acidità naturale.

Mount Riley Wines è un'azienda neozelandese a conduzione familiare. Fondata nel 1992, nasce dal sogno di John Buchanan che, incurante dei rischi, decide di lasciare un lavoro sicuro nella seconda azienda vinicola più grande della Nuova Zelanda per tornare alle sue radici. John è un vero cittadino di Marlborough e Mount Riley può essere considerata una piccola boutique winery, ben distante dalle logiche dei grandi gruppi. Spirito indipendente e un costante impegno nella produzione di vini di qualità sono piuttosto i punti di riferimento di questa bella realtà. "Produrre vino che le persone amano - si legge sul sito dell'azienda - è qualcosa che va oltre il nostro territorio: ci vuole spirito, attitudine e autenticità.

La Vigna

Terreno
Esposizione

Nord

Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Nuova Zelanda

Uve 100% Sauvignon Blanc

Gradazione 12.5% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce

Vinificazione Marlborough. Il nostro Sauvignon Blanc è un blend proveniente da diversi vigneti del Marlborough: l'Awatere Valley e la Wairau Valley. Le uve sono state pigiate e diraspatte prima della pressatura e la fermentazione è stata indotta dall'introduzione di ceppi di lieviti accuratamente selezionati. Abbiamo fermentato in acciaio inox, a temperature fresche per preservare gli aromi elevati di questo vino.

Sensazioni Colore paglierino chiaro con riflessi verdognoli. I bouquet presenta aromi vibranti di pompelmo rosa, frutto della passione, uva spina e ribes, con un tocco di erbe. Al palato offre sapori intensi ma raffinati, con una piacevole acidità.

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