ACQUISTATO IL .....

Bourgogne Chardonnay AOP 2022 2022

Gratificante, consistente e leggermente salino



Quando sull'etichetta si legge Bourgogne Chardonnay, c'è poco da aggiungere. Quasi certamente ci troviamo di fronte a una bottiglia che ha tutte le carte in regola per lasciare il segno. Château de la Tour de l'Ange, del resto, punta molto sui vini bianchi prodotti dal nobilissimo vitigno della regione. In questo caso si tratta di un vino che nasce da una accurata selezione in vigna delle uve giunte a piena maturazione. La raccolta è manuale e la vinificazione assolutamente tradizionale. L'uva, infatti, viene pigiata non appena arriva in cantina e viene fatta fermentare in vasche di acciaio a temperatura controllata a 16°C. In questo caso lo scopo dell'azienda è quello di valorizzare al meglio il ricco frutto di partenza. Per questo, dopo la vinificazione, il vino viene semplicemente lasciato riposare per alcuni mesi in serbatoi di acciaio prima di essere imbottigliato. Ne deriva un vino fresco e piacevole. Al naso si rivela espressivo e ben agrumato, con giusto un tocco floreale che richiama i fiori bianchi. In bocca, invece, è gratificante e consistente. Leggermente salino, è il vino che accompagna con piacere pranzi e cene a base di pesce.

Château de la Tour de l'Ange può contare su circa quaranta ettari di vigneto in una delle aree più nobili di Francia. Siamo a Davayé, in Saône-et-Loire, nel sud della Borgogna. L'azienda produce vini in diverse denominazioni, oltre ai classici Borgogna Chardonnay, infatti, etichetta Mâcon-Villages, Saint-Véran e Pouilly-Fuissé, oltre che Beaujolais-Villages e Julienas. Questo grazie a vigneti distribuiti nei principali comuni della regione. In campagna sono rispettati i principi della viticoltura sostenibile. E nel vigneto domina lo Chardonnay, che da solo rappresenta circa il 70% del totale, con Pinot Noir e Gamay da cui prendono vita i vini rossi.

La Vigna

Terreno	Terreni argillosi e calcarei, risultanti dall'alterazione di calcare e marna del substrato.
Esposizione	Nord
Allevamento	guyot
Densità imp.	50

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Francia
Uve	100% chardonnay
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Raccolta manuale. Vinificazione tradizionale. L'uva viene pigiata non appena arriva in cantina nelle presse pneumatiche. Fermentazione in botti di acciaio inossidabile temperatura controllata a 16°C. Invecchiato in botti di acciaio inossidabile a temperatura controllata per 6-8 mesi.
Sensazioni	Naso espressivo e agrumato con un tocco floreale di fiori bianchi. Bocca carnosa e consistente. Finitura sostenuta, leggermente salino.

© 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