ACQUISTATO IL .....

"Florence" Aaldering Sauvignon Blanc Chardonnay 2023 2023



Fresco e vegetale

50% Chardonnay e 50% Sauvignon Blanc, questo Florence non è un bianco toscano. Proviene invece da una delle aree più interessanti per la viticoltura di qualità. Stiamo parlando del Sudafrica, e in particolare della regione di Stellenbosch, dove il clima è mitigato dalle alture e dalle correnti oceaniche che arrivano fin dal Polo Sud. Nella Devon Valley, Aaldering Vineyards & Wines lavora i suoi vigneti seguendo i principi dell'agricoltura biologica e biodinamica. A metà settembre i grappoli migliori vengono raccolti manualmente per essere vinificati separatamente in acciaio. Segue una lunga fase di riposo sulle fecce sottili per circa 5 mesi. Fresco e con una nota tipica vegetale, questo bianco sudafricano colpisce per la spiccata acidità croccante e il lungo finale minerale.

Aaldering Vineyards & Wines, fondata nel 2004 dalla coppia olandese Marianne e Fons Aaldering, si trova a Stellenbosch, zona vitivinicola d'eccellenza, nel Western Cape. Siamo a circa 45 km dalla città di Cape Town. Qui si trova un terroir molto particolare e non a caso questa regione è conosciuta per la qualità dei suoi vini, in particolare quelli prodotti con Pinotage e Shiraz, ma anche Cabernet Sauvignon e Merlot. Aaldering Vineyards & Wines lavora le proprie uve con grande cura e passione, grazie anche alla collaborazione attiva di un team affidabile. In campagna si seguono i principi dell'agricoltura biologica e biodinamica, preferendo l'impiego di prodotti organici e limitando il più possibile l'uso di prodotti chimici. Del resto qui la natura si rivela in tutta la sua magnificenza. E l'agricoltura biologica è ormai una solida realtà per diverse aziende.

La Vigna

Terreno	Granito decomposto
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	8000

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Sud Africa
Uve	50% Sauvignon Blanc - 50% Chardonnay
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Fermentazioni separate in acciaio, riposo sulle fecce sottili per 5 mesi
Sensazioni	Frutta tropicale con note di erba tagliata fresca e lime

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