



ACQUISTATO IL .....

"Florence" Aldering Sauvignon Blanc Chardonnay 2023 2023

## Fresco e vegetale



Svinando®

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, Aldering 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.

Aldering Vineyards & Wines, fondata nel 2004 dalla coppia olandese Marianne e Fons Aldering, 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. Aldering 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. 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