



ACQUISTATO IL

Chardonnay Val De Loire 2021

2021

Morbidezza e note cremose



Svinando

Questo Chardonnay, proveniente dalla regione della Loira, e proposto da Château du Cléry-Sauvion, è un valido esempio, se ancora ve ne fosse bisogno, di come lo Chardonnay, tipico della regione della Borgogna, sappia comunque adattarsi a climi e situazioni diverse, dando vita a vini "significativi". Bianco biologico, questo Chardonnay è frutto di una vinificazione molto intelligente, con rigoroso controllo della temperatura nella prima fase di lavorazione e una parte di vino che, al termine della vinificazione, subisce la fermentazione malolattica. Questo processo, se da una parte causa una certa perdita di freschezza, dall'altra è in grado di regalare al vino una notevole morbidezza e quelle note cremose tipiche dei migliori Chardonnay. Inoltre, per aggiungere maggiore complessità al vino finito, prima di passare alla fase di imbottigliamento, la massa viene lasciata affinare lentamente sulle proprie fecce di fermentazione. Una tecnica particolarmente adatta allo Chardonnay che in questo modo acquisisce complessità e profondità di aromi. Giallo dorato. Al naso si scoprono sentori espressivi e freschi, con tipici aromi di pesca e melone a cui si aggiunge un tocco cremoso, vanigliato e tostato. In bocca è rotondo e pieno, senza peccare in freschezza e croccantezza. Vino elegante, adatto a raffinati piatti di pesce.

Nel cuore dell'area di Nantes si trova Château du Cléry-Sauvion. Siamo nella regione della Loira, terra del vento. Qui la dolce e costante brezza oceanica accarezza ogni giorno le viti. Acquisito da Ernest Sauvion nel 1935, lo Château du Cléry-Sauvion produce principalmente Muscadet Sèvre e Maine, favoloso vino da ostriche, ma anche Gros-Plant-du-pays-nantais e Chardonnay. In totale l'azienda può contare su 95 ettari, con suoli argillosi e calcarei, da cui nascono vini caratterizzati da un buon potenziale di invecchiamento.

La Vigna	
Terreno	argilla e scisto
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	4000
Il Vino	
Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Francia
Uve	100% Chardonnay
Gradazione	12
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Stabilizzazione a freddo del succo prima della fermentazione a temperatura controllata. Su una parte del volume del vino effettuiamo una fermentazione malolattica per portare morbidezza alla miscela e note cremose. In seguito viene invecchiato sulle fecce di fermentazione.
Sensazioni	Giallo dorato pallido. Espressivo e fresco con tipici aromi di pesca melone con un tocco cremoso, vanigliato e tostato. Rotondo, pieno, ma fresco e croccante.

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