ACQUISTATO IL .....

Côtes du Rhône Saint Esprit Blanc 2023 2023



Equilibrio, freschezza e finezza

Un vino capace di sorprendere. Saint Esprit Blanc di Casa Delas è un bianco che appartiene alla denominazione Côtes-du-Rhône ed è frutto dell'assemblaggio di diverse uve bianche, provenienti dalla riva destra del fiume. Grenache blanc, Clairette, Bourboulenc e Viognier si completano a vicenda, dando vita a un vino di grande piacevolezza. Per preservare equilibrio, freschezza e finezza, i vini sono prodotti con un rigoroso controllo delle temperature e non subiscono fermentazione malolattica. Vinificati in vasche di acciaio inox, vengono filtrati leggermente prima dell'imbottigliamento. Nel bicchiere si presenta di un bel colore giallo paglia, con riflessi verdi a indicarci che si tratta di un vino ancora giovane e vivace. Al naso, rivela un bouquet riccamente floreale e fruttato, con tocchi esotici e un fil-rouge di agrumi. In bocca, infine, si rivela un vino vivace e di bella personalità.

Ci troviamo sulla riva destra del Rodano. Qui si trova Casa Delas, fondata nel 1835. Per la precisione siamo a Tournon, nel cuore della Cotes-du-Rhone settentrionale, dove il clima e fortemente influenzato dai forti venti che provengono dal Nord e per questo le vigne vengono fatte crescere molto basse. Casa Delas è dotata di moderne cantine e vanta un'importantissima proprietà nel più nobile dei cru settentrionali, l'Hermitage. Oltre 10 ettari di vigna su un totale di 134. Nel 1993, l'azienda è entrata a far parte del gruppo Louis Roederer, famosa per i suoi inimitabili Champagne. Questa acquisizione ha permesso all'azienda di alzare ancora di più il livello qualitativo dei suoi vini e di rinnovare parte dei suoi storici vigneti.

La Vigna

Terreno	misto
Esposizione	Sud
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Francia
Uve	Grenache blanc, Clairette, Bourboulenc e Viognier
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Per preservare equilibrio, freschezza e finezza, i vini non subiscono fermentazione malolattica. Sono conservati in vaschedi acciaio inox fino all'imbottigliamento che avviene dopo una leggera filtrazione.
Sensazioni	Si presenta di color paglia dorata con riflessi verdi. Al naso, il bouquet si esprime in un registro di fiori e frutti gialli, sfumati con alcuni tocchi esotici e agrumi. Al palato, questo vino "vivace" seduce con la sua freschezza e cremosità.

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