



ACQUISTATO IL

"Petit Clos" Sauvignon Blanc Marlborough 2021

2021

Rinfrescante, con un tocco di mineralità



Svinando®

C'è poco da fare. Quando si vuole sperimentare il puro piacere di un Sauvignon Blanc nella sua versione migliore, bisogna guardare all'altro capo del mondo. In Nuova Zelanda, in particolare nella zona di Marlborough, il Sauvignon raggiunge punte di assoluta piacevolezza. Come in questo Petit Clos di Clos Henri. Per mantenere la purezza dell'uva, il vino viene fatto fermentare in serbatoi di acciaio inox e poi affinato sui propri lieviti per tre mesi. Questo contatto prolungato permette al vino di guadagnare in rotondità e consistenza. Si scopre così un bianco caratterizzato da un bel colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli. Al naso si percepiscono note di arancia, frutti tropicali ed erbe aromatiche persistenti, mentre in bocca si presenta con aromi di pesca e mango. Il finale, invece, è rinfrescante con un tocco di mineralità. Perfetto come aperitivo, questo Sauvignon Blanc si sposa bene con piatti semplici a base di pesce e con i frutti di mare.

Clos Henri rappresenta lo sviluppo nella regione vinicola di Marlborough, in Nuova Zelanda, dell'attività dell'azienda francese Henri Bourgeois. La proprietà, dell'estensione di 90 ettari, si trova nella famosa Wairau Valley. Acquistata nel 2001 con lo scopo di creare in queste terre vini di qualità unica, simile ai grandi Sancerre e Pouilly Fumé, l'azienda può contare su un ambiente unico e incredibile. Le vallate e le colline sulle quali si stanno sviluppando i vigneti di Clos Henri, infatti, negli ultimi 250 anni furono utilizzate unicamente come pascolo, rendendo così queste zone completamente estranee all'uso di pesticidi e diserbanti.

La Vigna

Terreno Pietra di fiume e argilla

Esposizione Sud

Allevamento

Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Nuova Zelanda

Uve Sauvignon Blanc

Gradazione 13.5% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce

Vinificazione Il vino è stato fermentato in serbatoi di acciaio inox per mantenere la purezza dell'uva, viene poi affinato sui lieviti per tre mesi. L'agitazione in questo periodo permette al vino di stabilizzarsi in modo naturale, consentendo di effettuare una sola filtrazione leggera. Il contatto prolungato con le fecce fini aiuta anche il vino a guadagnare rotondità e consistenza.

Sensazioni rinfrescante e succoso con sapori concentrati di frutta. Sentori minerali.

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. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821