ACQUISTATO IL .....

Marlborough Chardonnay 2021 2021



Avvolgente, fresco e con un sottile tocco minerale

Un clima unico e irripetibile. Un grande vitigno come lo Chardonnay che in ogni parte del mondo sa esprimere caratteristiche differenti. Sono questi gli ingredienti principali di questo bianco proposto da Greywacke, prodotto nella zona di Marlborough. La maggior parte dei vigneti sono situati nelle zone più basse della Brancott Valley e Fairhall, mentre il resto delle uve proviene da Renwick e Rapaura. Terreni ghiaiosi, argillosi e alluvionali che contengono alte percentuali delle particolari pietre di Greywacke. Vendemmia a mano, la vinificazione avviene a grappolo intero, con cicli di pressatura molto soffice e un breve contatto con le bucce. Il mosto così ottenuto viene travasato in barrique di rovere francese dove viene sottoposto a fermentazione per opera di lieviti indigeni. Altra particolarità, al termine della fermentazione alcolica, questo Chardonnay svolge anche la cosiddetta conversione malolattica. Giallo paglierino carico, al naso si scoprono ricchi sentori fruttati di ananas, pompelmo rosa e mela ben matura. Poi richiami di nocciola tostata e vaniglia. In bocca è avvolgente, pur mantenendo una bella freschezza e un sottile tocco minerale. Lunghissimo il finale, questo vino richiede un abbinamento intenso in termini di sapore. Ottimo sia con pesci saporiti e grassi che con carni bianche.

Kevin Judd è uno dei nomi mitici della zona di Marlborough. Del resto il suo stesso percorso di vita è connesso fortemente all'immagine del vino neozelandese. Inglese di nascita, ma cresciuto in Australia, si trasferì in Nuova Zelanda nel 1983 per dar seguito al suo sogno di diventare un famoso winemaker. Obiettivo perfettamente raggiunto, se si pensa che fu tra i fondatori di Cloudy Bay, seguendo personalmente le prime 25 vendemmie di quella che è oggi considerata una delle realtà più sorprendenti al mondo. Nel 2009, poi, fondò la sua azienda, la Greywacke, il cui nome richiama quello delle pietre di arenaria di colore grigiastro presenti in molti luoghi in Nuova Zelanda.

La Vigna

Terreno La maggior parte dei terreni sono ghiaiosi e argillosi, mentre i restanti terreni sono giovani terreni alluvionali che contengono alte proporzioni delle pietre del fiume Greywacke della Nuova Zelanda.

Esposizione Sud

Allevamento

Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Nuova Zelanda

Uve 100% Chardonnay

Gradazione 14.5% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce

Vinificazione Il mosto viene travasato in barriques di rovere francese (20% nuove), il mosto è stato sottoposto a fermentazione spontanea di lieviti indigeni. Il vino ha subito una fermentazione malolattica completa. Dopo 18 mesi viene imbottigliato.

Sensazioni Sentori fruttati ed agrumati si mescolano ad aromi di brioche. La sapidità passa attraverso un palato meravigliosamente asciutto che ha grande consistenza e concentrazione.

© 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