



ACQUISTATO IL

Côte du Jura Savagnin 2018

2018

Stile decisamente ossidativo



Svinando[®]

Il Savagnin è il varietale d'eccellenza della regione della Jura. Un vitigno molto particolare che si fa apprezzare dai tanti appassionati per la sua inconfondibile ruvidità, mai esagerata ma comunque ben percettibile. Talvolta confuso con Sauvignon Blanc, nel mondo il Savagnin è conosciuto soprattutto per la produzione dei famosi "Vin Jaune", simili allo Sherry, tipici della Francia orientale. In questo caso Marcel Cabelier lo propone in una versione super tradizionale, ottenuta grazie a fermentazione e invecchiamento in tini aperti, dove l'ossigeno e i lieviti interagiscono creando una sorta di "flor" protettivo. Il risultato è un interessante bianco dallo stile decisamente ossidativo, unico nel genere. Ottimo per un aperitivo fuori dagli schemi, è comunque un vino interessante da proporre durante una cena a base di pesce. L'importante è che i nostri ospiti sappiano che stiamo servendo loro una specialità. Altrimenti potrebbero rimanere un po' spiazzati.

Lo Jura è una piccola regione vitivinicola della Francia orientale, situato nella regione della Franche-Comté. Meno conosciuta di altre regioni, vi si producono vini fortemente caratterizzati dalla grande varietà dei terreni che vi si trovano. Tra i protagonisti di questa terra c'è sicuramente Marcel Cabelier, che all'inizio degli anni Novanta, con il desiderio di far riconoscere la qualità dei suoi prodotti, è stato uno dei ideatori della DOP Crémant du Jura, a cui appartengono i suoi vini. Oggi Marcel non è più attivo in cantina ma continua a lavorare nei vigneti durante la vendemmia.

La Vigna

Terreno	calcareo
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Francia
Uve	Savagnin 100%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di pesce
Vinificazione	Fermentazione ed invecchiamento a tini aperti con creazione della floor batterica
Sensazioni	Vino con stile ossidativo, tipico nella lavorazione del vitigno, unico nel genere

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