



ACQUISTATO IL

"Juan Carrau" Sauvignon Blanc 2021

2021

Piacevole, giovane e semplice



Svinando

Ancora una volta un grande vitigno internazionale, di origine francese, riesce a dar vita a vini super interessanti anche dall'altra parte del mondo. E' il caso del Sauvignon Blanc, utilizzato in purezza da Bodega Carrau. Siamo in Uruguay e la famiglia Carrau, di lontane origini spagnole, è conosciuta per la qualità dei suoi prodotti, più volte premiati dalla critica enologica più severa. In questo caso si tratta di un vino molto piacevole, giovane e semplice, ottenuto da una lavorazione esclusivamente in acciaio. Qualità elevata e elevata piacevolezza. Cosa chiedere di più? Vino da proporre con fiducia ogni qual volta vogliamo sperimentare qualche cosa di nuovo e insolito. Anche in presenza di esperti, infatti, non rischiamo certo di fare brutta figura. Per gli amanti della cucina francese, questo Sauvignon è il compagno ideale per la più classica delle omelette, quella al formaggio. Ma volendo potremo anche servirlo come aperitivo o come vino "da chiacchiera", al termine del pasto.

La famiglia Carrau inizia la propria avventura nel mondo del vino in Spagna. Siamo in Catalogna, attorno alla metà del XVIII secolo, quando Don Francisco Carrau Vehils, pescatore di Vilassar de Mar, acquista il primo vigneto di famiglia, perseguiendo fin da subito la qualità. E proprio per questo i primi riconoscimenti della critica non tardano ad arrivare. Nel 1930, poi, la famiglia fonda le Bodegas Carrau, in Uruguay, che sopravvive ancora oggi e gode di una gestione strettamente familiare. Nei vigneti vige il più completo rispetto per la natura e l'equilibrio ambientale. Ogni scelta agronomica adottata viene ponderata attentamente, così da arrivare a raccogliere puntualmente, vendemmia dopo vendemmia, grappoli sani e qualitativamente eccellenti. In cantina, vengono poi impiegate le più moderne tecnologie enologiche, per ottenere vini di qualità sempre eccellente e di grande tipicità.

La Vigna

Terreno medio calcareo

Esposizione Nord

Allevamento Guyot

Densità imp. 70

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Uruguay

Uve Sauvignon Blanc 100%

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce

Vinificazione Le uve vengono completamente diraspatte e, quasi senza macinazione, i chicchi vengono raffreddati a 12 °C, quindi vengono pigiati, molto delicatamente, in presse pneumatiche. Dal succo ottenuto viene utilizzata la frazione più limpida, che ci darà i migliori aromi dopo la fermentazione alcolica, che avviene a 17°C.

Sensazioni Vino bianco giovane, che mostra molto chiaramente le caratteristiche del vitigno. Profumi intensi di frutto della passione e guava.

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 Impres-