ACQUISTATO IL .....

Tuzko Sauvignon Blanc 2021 2021

Delicatamente aromatico



T?zk?, azienda ungherese parte del grande universo vinicolo che fa capo alla famiglia Antinori, propone questo fresco Sauvignon Blanc in purezza. Vino delicatamente aromatico ottenuto da materie prime raccolte a mano, con un'accurata selezione del grappoli prima in pianta e poi in cantina. Per la vinificazione, con l'obiettivo di preservare al massimo il buono del frutto di partenza, i tecnici della cantina adottano una moderna tecnologia riduttiva, ossia in assenza di ossigeno, limitando al massimo l'ossidazione. Dopo una delicata macerazione sulle bucce di 4 ore, il vino viene fatto fermentare, sempre in acciaio. Giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso il bouquet offre fresche e delicate note di kiwi, mele verdi e fiori di sambuco. In bocca, invece, è fragrante, con una buona freschezza e tutti gli aromi tipici del Sauvignon Blanc. Ottimo in abbinamento a piatti a base di verdure, si sposa bene anche con il pesce.

La Tenuta T?zk? si trova nella zona di Bataapati, tra le colline di Tolna, a 150 km a sud di Budapest. T?zk? è stata a lungo legata alla nobile famiglia di origine francese dei Conti Apponyi, la cui stirpe risale ai primi del '700. Le potenzialità e la storia di queste terre hanno attirato l'interesse di importanti produttori vitivinicoli, tra cui Jacopo Mazzei e Piero Antinori, legati al mondo del vino da generazioni e che qui hanno trovato un'area vocata alla produzione di vini di alta qualità. La nuova cantina della tenuta di T?zk?, dotata della delle più moderne tecnologie per la lavorazione delle uve e l'imbottigliamento, è stata costruita nel 1991. All'interno della tenuta, però, si trova anche una vecchia cantina sotterranea costruita nei primi del 1700. Questo ambiente, unico nel suo genere, garantisce condizioni ottimali per la maturazione del vino, grazie a una fluttuazione di temperatura annuale di circa un grado. E funziona oggi, altrettanto bene di 300 anni fa, quando venne fatta realizzare dalla famiglia Apponyi. All'interno della tenuta, inoltre, si trova anche una tonnellerie, ossia una fabbrica di barili, di fama mondiale. Le botti prodotte qui, di eccellente qualità, vengono utilizzate in diversi paesi al mondo, tra cui Italia, Spagna, Austria, Francia, Australia, Sudafrica, Cile, Canada e California, superano spesso la concorrenza dalla Francia o dagli Stati Uniti. Queste botti, realizzate in rovere ungherese (quercus petrea) sono il vero segreto della qualità dei vini prodotti nella tenuta di T?zk?.

La Vigna

Terreno	Limo
Esposizione	Sud
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Ungheria
Uve	100% Sauvignon Blanc
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Le uve raccolte vengono immediatamente trasferite in cantina dove i grappoli sono attentamente selezionati, diraspati e delicatamente pressati. La fermentazione alcolica avviene in vasche di acciaio ad una temperatura inferiore ai 16° per 12/14 giorni. Il vino rimane in affinamento in acciaio per alcuni mesi prima di essere imbottigliato.
Sensazioni	Giallo paglierino con riflessi dorati. Il bouquet offre fresche e delicate note di kiwi, mele verdi e fiori di sambuco. Il fragrante palato presenta una buona freschezza e aromi tipici del Sauvignon Blanc.

© 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