ACQUISTATO IL .....

Ventisquero Sauvignon Blanc Reserva 2021 2021



Complesso ed elegante

Questa volta ci troviamo nel cuore della Valle de Casablanca, in Cile. Qui i vitigni internazionali, Sauvignon Blanc in particolare, sembrano aver trovato un habitat ideale e sono in grado di dar vita a vini di grande piacevolezza. Come questo Ventisquero Reserva Sauvignon Blanc, proposto da Viña Ventisquero, azienda moderna e dinamica capace di imporsi su numerosi mercati internazionali grazie a vini moderni e ben fatti. In questo caso il Sauvignon Blanc viene lavorato con perizia, prevedendo, al termine della fermentazione un periodo di riposo di circa 4 mesi sui propri lieviti, con frequenti bâtonnage, ossia rimescolamenti, per massimizzare il contatto tra fecce e vino e aumentarne volume e complessità. Quindi, prima del definitivo incontro con la bottiglia, questo Sauvignon viene fatto maturare in botti di rovere per intensificare le caratteristiche fruttate della varietà. Colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdolini, al naso si rivela complesso ed elegante, con aromi di lime, pompelmo, ananas e pera, tocchi floreali e minerali. In bocca è elegante, con un'acidità croccante, tipica per il vitigno, con note di agrumi, frutta tropicale e un'interessante mineralità. Ottimo fin dall'aperitivo, questo Sauvignon Blanc non teme certo di essere portato in tavola a tutto pasto. Ottimo con piatti speziati e delicatamente piccanti.

Di recente creazione, Bodega Ventisquero è stata fondata nel 2000. Oggi l'azienda è guidata da un team giovane e creativo di imprenditori che lavora ogni giorno con lo scopo di produrre vini di grande qualità e personalità. La cantina è stata costruita nell'area costiera della Valle di Maipo, provincia della Regione Metropolitana di Santiago, nel Cile centrale, conosciuta per i suoi vini rossi di grande equilibrio. Visti i buoni risultati ottenuti, nel giro di qualche anno l'azienda è cresciuta, acquisendo nuovi terreni nella vicina Valle di Casablanca e nella prestigiosa Valle di Apalta, regione della Colchagua Valley, dove attualmente vengono prodotti i vini di alta gamma. La guida tecnica della cantina è stata affidata all'enologo Felipe Tosso, uno dei più stimati professionisti del Sudamerica.

La Vigna

Terreno Esposizione	Est
Allevamento Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Cile
Uve	100% Sauvignon Blanc
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Valle de Casablanca. Terminata la fermentazione, si è lasciato riposare per 4 mesi sui propri lieviti, con movimenti fluidi (bâtonnage) per massimizzare il contatto e aumentare il volume e la complessità. Affinato successivamente in rovere per intensificare le caratteristiche fruttate della varietà.
Sensazioni	Colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdolini. Il naso complesso ed elegante. Offre aromi di lime, pompelmo, ananas e pera, con tocchi floreali e minerali. In bocca è elegante, con un'acidità croccante tipica di questo vitigno. Al palato si evidenziano agrumi e frutta tropicale, con un'interessante mineralità.

© 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