ACQUISTATO IL .....

Chardonnay Barrel Fermented 2020 2020



Piacevolezza e complessità

Solo lo Chardonnay, quando è coltivato con tutti i crismi, ma soprattutto quando è lavorato a regola d'arte è in grado di dar vita a vini di questa piacevolezza e complessità. Barrel Fermented Chardonnay, prodotto da Jordan, è uno Chardonnay proveniente dall'area di Stellenbosch. I vigneti aziendali sono situati sulle colline, a circa 300 metri sul livello del mare. Questa zona gode di condizioni climatiche molto favorevoli, in quanto è costantemente raggiunta da brezze atlantiche che provengono dalla False Bay. La zona più fresca, esposta a Sud ed a Est, ospita i vitigni a bacca bianca. Qui, il particolare microclima conferisce allo Chardonnay una straordinaria unicità. Questo Chardonnay sudafricano, inoltre, è frutto della lavorazione di viti con età media tra i 20 e i 35 anni. In cantina la fermentazione avviene in botti di rovere francese Nevers e Bourgogne. Il vino viene poi fatto maturare sulle proprie fecce per un periodo di circa 9 mesi. Solo una piccola parte, circa l'8% della massa, viene invece fatta fermentare in vasca di acciaio, per poi venire aggiunta al vino maturato, garantendo un perfetto equilibrio negli aromi. Sia lo Chardonnay affinato in vasca sia quello maturato in botte subiscono la fermentazione malolattica. Chardonnay dalle mille sfaccettature, questo bianco sudafricano si presenta nel bicchiere di un bel colore giallo paglierino con riflessi dorati. Profumi intensi ed eleganti, con note di frutta matura, anche tropicale, e accenni di burro, in bocca rivela un elegante nota di biscotto al limone e di arance molto mature. Vino importante, va sempre abbinato a piatti di una certa struttura. Che siano di pesce o di carne, l'importante è che abbiano la giusta personalità. Ottimo con il vitello tonnato.

Gary e Kathy Jordan producono vini di alta qualità dal 1993. Ci troviamo all'interno di un'importante tenuta agricola, con una storia di oltre 300 anni, in una posizione geografica unica. L'azienda, infatti, si trova alle pendici delle colline, e i vigneti si trovano ad altitudini che variano dai 160 ai 410 metri sul livello del mare. A rendere il tutto ancora più magico è la relativa vicinanza dagli oceani, Indiano e Atlantico, che influiscono positivamente sul clima, garantendo temperature miti, con una benefica influenza marittima. Ma la bellezza del luogo non è sufficiente. In Jordan, infatti, le immense risorse naturali si completano con una gestione innovativa, dei campi e della cantina. Lo stile di riferimento è quello dei grandi vini della Borgogna, con uso di legni nobili e lunghe fermentazioni che avvengono spontaneamente nella zona più fresca della cantina sotterranea.

La Vigna

Terreno	Granitico
Esposizione	Est sud
Allevamento	Spalliera verticale
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia Provenienza	Western Cape
Uve	Chardonnay 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, menu di pesce

Vinificazione Chardonnay proviene da vitigni da 21 a 35 anni. La fermentazione avviene in botti di rovere francese Nevers e Bourgogne (39% nuove, 43% di secondo utilizzo, 18% e 13% rispettivamente di terzo e quarto). Il vino viene maturato sulle fecce in botte per 9 mesi, con frequenti batonnage. L'8% di Chardonnay viene fermentato in vasca e poi aggiunto al vino maturato in botte per garantire il perfetto equilibrio degli aromi. Sia lo Chardonnay affinato in vasca sia quello maturato in botte passano attraverso la fermentazione malolattica.

Sensazioni Chardonnay dalle mille sfaccettature, grazie alla provenienza da vigneti posti in differenti blocchi della proprieta? Jordan e grazie alla raccolta effettuata a diversi gradi di maturazione dell'uva. In bocca presenta note di biscotto al limone e di arance molto mature.

© 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