ACQUISTATO IL .....

Chenin Blanc 2023 2023

Fresco, anzi freschissimo



Amanti dei vini freschi, anzi freschissimi, questa bottiglia non dovete proprio farvela scappare. Quello che Simonsig propone qui, infatti, è uno Chenin Blanc in purezza. Vino Biologico e vegano, questo bianco è prodotto nella zona di Stellenbosch, sulla costa oceanica del Sudafrica. Qui i grappoli di Chenin riescono a giungere a perfetta maturazione, grazie a un suolo di natura argillosa e a un clima mitigato dalle correnti marine. Siamo a circa 200 metri sul livello del mare e qui lo Chenin Blanc raggiunge picchi di qualità decisamente elevata. Bianco, fresco e giovane, questo vino è prodotto con uve selezionate e raccolte a mano. In cantina vengono subito pigiate e alcuni lotti vengono lasciati in contatto con le bucce per la notte. Il mosto viene quindi stabilizzato a freddo, per ottenere una limpidezza brillante, e inoculato con ceppi di lievito selezionati, perfetti per dar vita a vini molto fruttati. Il risultato è un vino caratterizzato da un bel colore chiaro, brillante, con una sfumatura verdognola. Al naso è una vera e propria esplosione di aromi di frutta tropicale, dal melone al frutto della passione. Poi pera e lime. In bocca è gradevolmente fresco e ben strutturato, e offre una perfetta corrispondenza con quanto percepito in precedenza. Dall'aperitivo ai crudi di pesce, ma anche torte di verdure e formaggi freschi.

Fondata nel 1688 dal francese Jacques Malan, Simonsig si è sempre distinta nel ricco panorama di aziende vinicole del Sudafrica. Grazie alla incomparabile esperienza e tradizione vinicola della famiglia, infatti, i vini targati Simonsig sono sempre stati considerati dei veri e propri punti di riferimento per la regione, risultando spesso innovativi. Quando si parla di Simonsig, inoltre, si parla della storia del Méthode Cap Classique, ossia il metodo classico sudafricano, prodotto per la prima volta proprio dalla cantina di Stellenbosch. Correva l'anno 1971.

La Vigna

Terreno Argilloso

Esposizione

Allevamento

Densità imp.

Il Vino

Tipologia

Provenienza Coastal Region

Uve Chenin Blanc 100%

Gradazione 13,50% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo, menu di pesce

Vinificazione Le uve vengono raccolte a mano e pigiate; alcuni lotti vengono lasciati sulle bucce durante la notte. Il mosto viene stabilizzato a freddo per ottenere una limpidezza brillante e inoculato con ceppi di lievito selezionati, adatti alla produzione di vini molto fruttati. La temperatura di fermentazione e? mantenuta tra 12-14°.

Sensazioni Colore chiaro brillante con una sfumatura verde. Al naso esplosione di aromi di frutta tropicale, dal melone al frutto della passione, alla pera e al lime. Al palato, vino ben strutturato con strati di agrumi e frutti tropicali.

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