



ACQUISTATO IL .....

Chenin Blanc Pinotage Rosé 2023

2023

## Super fresco e piacevole



Svinando

Decisamente un taglio interessante. Un vino rosato che nasce da un assemblaggio dei due vitigni più rappresentativi del Sudafrica, Chenin Blanc e Pinotage. Sono questi gli "ingredienti" del Rosè proposto qui da Simonsig. Un vino biologico e vegano, prodotto a partire da uve raccolte nella Coastal Region, a Stellenbosch. Ma procediamo con ordine. I vigneti in questo caso si trovano a circa 200 metri sul livello del mare. Chenin Blanc per il 68% e Pinotage per la parte restante. Uve raccolte a mano, selezionate in vigna, e presto conferite in cantina per dare inizio alla lavorazione. Vinificazione in acciaio, il colore, rosa salmone, è dato dal breve contatto con le bucce a cui viene sottoposto il Pinotage. Vino super fresco e piacevole, questo rosato unisce il meglio di entrambi i vitigni. Lo Chenin Blanc dona al blend le sue note di melone fresco e pesca e albicocca, oltre alla spiccata freschezza. Da parte sua il Pinotage aggiunge sentori di bacche rosse e anguria, garantendo anche una buona struttura. Perfetto fin dall'aperitivo, questo rosato sa accompagnare sia piatti a base di pesce che di carne. Piacevole anche per accompagnare un fine pasto non troppo dolce, come una torta di mele.

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 68%, Pinotage 32%

**Gradazione** 13% vol

**Temp. Servizio** 12 gradi

**Quando Berlo** entro 3 anni

**Abbinamento** Menu di pesce

**Vinificazione** Uve raccolte a mano da vigneti selezionati. Le uve Pinotage sono state pigiate subito dopo la vendemmia e fatte fermentare in acciaio.

**Sensazioni** Dal bel rosa salmone, questo vino rosato chiaro unisce il meglio di entrambi i vitigni. Chenin Blanc dona al blend le sue note di melone fresco e drupacee mentre Pinotage aggiunge sentori di bacche rosse e anguria e garantisce una buona struttura.

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