ACQUISTATO IL .....

Sauvignon Blanc Grande Cuvèe 2024 2024

Pronta beva e grande piacevolezza



La classificazione di questo vino, Wine of Origin Cape Coast, indica che la provenienza delle uve è limitata all'area costiera, dove l'influenza dell'oceano si fa sentire maggiormente. Grande Cuvée Sauvignon Blanc di Boschendal è un bel esempio della freschezza e della ampiezza dei profumi, tipiche dei vini sudafricani. Sauvignon Blanc quasi in purezza, con l'aggiunta di una piccola percentuale di uve Semillon, questo bianco fresco e giovane nasce da una accurata lavorazione, svolta in ambiente anaerobico, per ridurre l'esposizione all'ossigeno e proteggere i delicati sapori varietali. Stessa accortezza anche per la delicata fase di fermentazione che avviene in acciaio a temperatura controllata. Al termine della trasformazione il vino viene quindi lasciato sulle fecce, con rimontaggi settimanali, per almeno un mese. Giallo paglierino con freschi riflessi verdognoli, al naso presenta vivaci note di frutti tropicali, lime e fico verde. In bocca, invece, si presenta corposo e armonico, con un persistente finale minerale. Tra gli aromi principali, è facile riconoscere note di frutti tropicali gialli e verdi e sentori di agrumi. Buono l'equilibrio tra acidità e struttura. Bianco di pronta beva e grande piacevolezza, accompagna un buon aperitivo e un menu tutto a base di pesce.

Boschendal Wine Estate si trova in un vero e proprio angolo di Paradiso. Siamo a Cape Floral Kingdom, in Sudafrica, l'area con la flora più ricca sulla terra, caratterizzata da una straordinaria biodiversità. Boschendal Wine Estate vanta un prezioso patrimonio di tradizione enologica, con oltre 300 anni di storia. Il team di Boschendal, oggi come in passato, è impegnato nella ricerca di nuove e sempre migliori tecniche di vinificazione, unendo competenze francesi a peculiarità del Nuovo Mondo. Qualità elevata e unicità dei prodotti sono gli obiettivi perseguiti da Boschendal, grazie al lavoro di due distinti team, uno dedicato ai vini rossi e uno per i bianchi.

La Vigna

Terreno Granitico

Esposizione

Allevamento

Densità imp.

Il Vino

Tipologia

Provenienza Cape Coast

Uve Sauvignon Blanc 94% Semillon 6%

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Aperitivo, menu di pesce

Vinificazione Il processo di vinificazione avviene in ambiente anaerobico, riducendo l'esposizione all'ossigeno per proteggere i delicati sapori varietali. La fermentazione avviene in acciaio a 16°, il vino viene lasciato sulle bucce, con rimontaggi settimanali per il primo mese.

Sensazioni Al naso presenta vivaci note di frutti tropicali, lime e fico verde. Al palato si presenta corposo e armonico, con un persistente finale minerale. Tra gli aromi principali frutti tropicali gialli e verdi con sentori di agrumi. Buon equilibrio tra acidita? e struttura.

© 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