



ACQUISTATO IL

"L'Ormarins" Méthode Cap Classique Brut

Stile francese



La Vigna

Terreno Scisto argilloso Chardonnay, grantico decomposto Pinot Nero

**Esposizione
Allevamento** Spalliera verticale

Densità imp.

Il Vino

Tipologia Provenienza

Western Cape

Uve

Chardonnay 53%, Pinot Nero 47%

Gradazione

12,50% vol

Temp. Servizio

10 gradi

Quando Berlo

entro 2026

Abbinamento

Aperitivo, menu di pesce

Vinificazione

Le uve vengono raccolte a mano e poi pressate a mano o con le macchine a pressare. Il mosto viene lasciato riposare sulle bucce e vengono aggiunti zuccheri prima della seconda fermentazione in bottiglia. Dopo l'inoculazione di lieviti, il vino matura lentamente in bottiglia per 2-4 anni. Dopo questo periodo, ha luogo la sboccatura, durante la quale viene aggiunto un mix di vino base e zuccheri. Segue ulteriore affinamento per circa 3 mesi prima della commercializzazione.

Sensazioni

Al naso frutta e lime. Al palato si presenta con vivace acidità naturale, note di mela e brioche ammorbidente da una texture cremosa e da un finale persistente.

L'Ormarins Brut è uno spumante metodo classico originario del Sudafrica. Appartiene quindi alla categoria dei Méthode Cap Classique. Lo produce la cantina Anthonij Rupert, una bella realtà che si trova nella regione del Western Cape, a Franschhoek. Stile francese, questo interessante metodo classico sudafricano è prodotto a partire da uve di Chardonnay per il 53% e Pinot Nero. Lo Chardonnay, in particolare, coltivato a con moderni sistemi a spalliera, proviene sia da Darling che da L'Ormarins e da Robertson. Qui i terreni sono composti da scisto argilloso e ricchi di sostanza organica. Il Pinot Nero, invece, proviene dai vigneti situati prevalentemente nella tenuta L'Ormarins e solo in parte minore dalle tenute di Altima, Darling e Robertson. Tutti vigneti posti su ripidi pendii, a circa 200 metri sul livello del mare. Le uve vengono raccolte a mano e pressate a grappolo intero. Ogni partita di uva viene lavorata separatamente e il mosto viene lasciato riposare sulle bucce, e inoculato con lieviti. Dopo la fermentazione, il vino base viene filtrato dalle bucce e addizionato con gli zuccheri necessari a far partire la seconda fermentazione in bottiglia. Una volta in cantina, il vino matura lentamente in bottiglia per 24/48 mesi. Ha quindi luogo la sboccatura, durante la quale viene aggiunto un mix di vino base e zuccheri. Segue un ulteriore affinamento di circa 3 mesi, prima della commercializzazione. Giallo paglierino con un ricco perlage fine e ininterrotto, al naso è facile distinguere note di frutta fresca e agrume, in particolare il lime. In bocca, invece, si presenta piacevolmente fresco, con note di mela e brioche, ammorbidente da una texture cremosa e da un finale persistente. Ideale con crostacei e molluschi. Ottimo anche con piatti vegetariani e come aperitivo.

Nel 1694 la terra di L'Ormarins fu attribuita all'ugonotto Jean Roi. 51 ettari complessivi nella regione di Franschhoek, in Sudafrica, dove vennero piantati frutteti e 4000 viti. La tradizione è proseguita nei secoli, e nel 1833 L'Ormarins produsse il primo brandy del paese, a partire dai propri vini. Sotto alla direzione di Anthonij Rupert, poi, la tenuta di L'Ormarins vinse tutti i principali concorsi enologici locali. Successivamente, scomparso Anthonij, nel 2001 la guida della tenuta è passata al fratello Johann che ha dato nuova linfa vitale alla cantina, privilegiando soluzioni sempre all'avanguardia nel processo di vinificazione. Nel 2004, infine, al team si è unito anche Michel Rolland, enologo di fama internazionale. Oggi Anthonij Rupert Wine Estate è tra le aziende tecnicamente più avanzate del Sudafrica, perfetta espressione dell'incontro di tecniche di vinificazione del Vecchio

Mondo con le peculiarità dei caratteristici del territorio sudafricano.

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