ACQUISTATO IL .....

"L'Ormarins" Méthode Cap Classique Brut



Stile francese

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, ammorbidite 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 uniche del terroir della diverse Sudafrica.

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 grappolo intero. Sono le caratteristiche delle diverse pressature. Il mosto viene lasciato riposare sulle bucce e inoculato con lieviti. Dopo la fermentazione, il vino base viene filtrato dalle 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 acidita? naturale, note di mela e brioche ammorbidite da una texture cremosa e da un finale persistente.

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