ACQUISTATO IL .....

"Seaward" Chenin Blanc 2024 2024

Freschezza e profumi delicati



La regione di provenienza può rappresentare una garanzia. Stiamo parlando dello Chenin Blanc Seaward di Spier 169, proveniente dalla rinomata regione vinicola di Stellenbosch, in Sud Africa. 100% di uve Chenin Blanc, vitigno a sua volta originario della Valle della Loira, in Francia, che ha trovato in Sud Africa, una seconda casa, diventando una delle uve bianche più coltivate e apprezzate. In questo caso i grappoli vengono raccolte a mano la mattina presto, per preservarne la freschezza e i profumi più delicati. La fermentazione avviene in botti da 300 e 400 litri. Quindi il vino prosegue per la sua maturazione in botti di rovere francese da 300 litri (10% nuove e 90% di secondo e terzo passaggio) per almeno 10 mesi. Il risultato è un vino caratterizzato da una bella complessità e una buona profondità. Colore dorato e riflessi verdognoli, al naso offre delicate note di pesca e ananas, arricchite da sfumature di pepe bianco e mela golden. In bocca è fresco e fruttato, con una buona acidità che bilancia la struttura del vino. Grazie alle sue caratteristiche, lo Chenin Blanc Seaward si abbina bene a una grande varietà di piatti, come la tempura di pesce, la tartare di salmone e i frutti di mare.

Spier Wine Estate, una delle aziende vinicole più antiche del Sudafrica, ha una storia affascinante e un'eredità che i proprietari hanno sempre mantenuto viva. La viticoltura in Sudafrica fu introdotta dagli olandesi nella seconda metà del 1600, grazie all'introduzione di varietà francesi. Da allora ne è passata di acqua sotto ai ponti, e di vino nelle botti, e oggi il Sudafrica è il settimo produttore di vino del mondo. e Spier Wine Estate è una delle settecento cantine più rinomate. La cantina si trova vicino al mare e, grazie a questa strategica collocazione, trae benefici dalle correnti fresche dell'oceano. Spier Wine Estate ha adottato nel tempo alcuni accorgimenti qualitativi importanti, come la bassa densità d'impianto, grazie alla quale riesce a produrre bianchi eccellenti, eleganti, freschi e sapidi, e rossi ricchi e corposi. L'azienda, biologica certificata, è impegnata in un percorso con lo scopo di ridurre al minimo l'impatto della sua produzione sull'ambiente.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Stellenbosch
Uve	100% Chenin Blanc
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Le uve sono state raccolte a mano all'inizio della mattina e pre-raffreddate prima della selezione manuale, diraspatura e frantumazione. Il contatto con la pelle è stato limitato a quattro ore e il succo è stato lasciato a riposo per stabilizzarsi durante la notte prima dell'inoculazione. La fermentazione ha avuto luogo in botti da 300 e 400 litri. Il vino ha affinato per 10 mesi in botti di rovere francese da 300lt (10% nuove e 90% più vecchie).
Sensazioni	Dorato con riflessi verdognoli. Questo chenin blanc ha un naso sottile di pesca e ananas con note di pepe bianco e mela golden per finire.

© 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