



ACQUISTATO IL

Chenin Sec Anjou

2021

Buon equilibrio, finale citrino



Quello proposto qui da Domaine Dhommé è un bel esempio dei vini bianchi fermi prodotti sulle sponde della Loire. Stiamo parlando di un Anjou Sec, da uve 100% Chenin Blanc, noto per la sua versatilità e la capacità di esprimere le caratteristiche del terroir in cui viene coltivato. La filosofia di produzione del Domaine Dhommé si basa sulla salvaguardia dell'ambiente e della salute. Sensibilità che si manifesta nella scelta di lavorare in regime di agricoltura biologica. I terreni su cui crescono le viti sono di origine argillo-calcareo e quarzo con uno strato di scisto bruno nell'immediato sottosuolo. Dopo la fermentazione in acciaio, il vino viene sottoposto a un filtraggio a "terra", utilizzando un conglomerato fossile di alghe unicellulari a guscio fine, macinato finemente come la farina. Successivamente, viene affinato in acciaio per tre mesi prima dell'imbottigliamento. Nel calice il vino si presenta di un colore giallo verdolino brillante e al naso si possono percepire soprattutto sentori di fiori bianchi. In bocca si scopre un bianco di buon equilibrio, con un leggero finale citrino. Questo Chenin Blanc, grazie alla sua freschezza e alla sua leggerezza, è ottimo come aperitivo. Ma è anche il compagno ideale per piatti a base di crostacei e pesce.

Forte dell'esperienza di ben quattro generazioni della famiglia, Domaine Dhommé è situato nel cuore della regione dell'Anjou. Oggi a guidarlo è Clarisse Dhommé. La cantina è stata costruita proprio nel cuore del vigneto che si estende per circa 25 ettari, progettata e adattata per conciliare le tecniche attuali e tradizionali con i criteri funzionali, qualitativi ed estetici propri del carattere artigianale. I terreni su cui insistono le vigne sono di origine argillo-calcareo, con quarzo e strati nell'immediato sottosuolo di scisto bruno. Convinti sostenitori della salvaguardia dell'ambiente e della salute, alla fine degli anni 2000, i proprietari hanno deciso di convertire le dinamiche agricole investendo nella produzione biologica, ottenendo la relativa certificazione nel 2011.

La Vigna

Terreno argillo-calcareo, con quarzo e strati nell'immediato sottosuolo di scisto bruno

Esposizione Allevamento

Guyot

Densità imp. 4500-6000

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Loire

Uve 100% chenin blanc

Gradazione 12,5% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo, Menù di pesce

Vinificazione fermentazione in acciaio e filtraggio a «terra» (conglomerato fossile di alghe unicellulari a guscio fine, macinato fine come la farina). A seguire 3 mesi di affinamento in acciaio, e poi imbottigliamento.

Sensazioni sentori di fiori bianchi e note citrine di grande piacevolezza la parte minerale

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