ACQUISTATO IL .....

Pouilly Fumé Cuvée Prestige 2022 2022



Complessità aromatica

Il Pouilly Fumé è un vino bianco secco prodotto nella regione francese della Loira, a base di uva Sauvignon Blanc. Questo vino si distingue per il suo stile fresco, minerale e sapido, con una buona acidità. Ne è un bel esempio questa Cuvée Prestige di Domaine Seguin, prodotto con uve Sauvignon Blanc provenienti da tre particolari parcelle di vigneto, che vengono raccolte in modo tardivo. Dopo la diraspatura, le uve vengono pressate e il mosto ottenuto viene fatto fermentare in vasche di acciaio a temperatura controllata per circa 18 giorni. In seguito, il vino viene lasciato maturare sulle proprie fecce fini per un periodo che varia da 3 a 6 mesi. Questa pratica, comune nella produzione del Pouilly Fumé, contribuisce a dare al vino una maggiore complessità aromatica e una struttura più ricca. Durante questo periodo, le fecce, ovvero i residui solidi di vinificazione, vengono lasciati in sospensione nel vino e periodicamente mescolati per favorire l'ossidazione e la cessione di composti aromatici. Il risultato è un bianco complesso con aromi che spaziano dalle note floreali a quelle fruttate, con un bel sottofondo minerale che richiama la particolare composizione dei suoli di Pouilly-sur-Loire. La Cuvée Prestige è particolarmente indicata per accompagnare primi e secondi piatti a base di pesce, come la rana pescatrice.

La storia di Domaine Seguin ha inizio nel XIX secolo, quando la famiglia Roumier aveva 1,5 ettari vitati a Berthiers, nella Loira. Oggi l'azienda può contare su complessivi 19 ettari vitati. Il timone è affidato a Philippe che rappresenta la sesta generazione della famiglia. Attualmente la cantina è disposta su tre livelli e utilizza la gravità durante la vinificazione. Possiede inoltre una sala di degustazione dove accoglie i visitatori tra cui anche numerosi distributori stranieri.

La Vigna

Terreno	
Esposizione	
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5500

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Loire
Uve	100% Sauvignon Blanc
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 6 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	raccolta tardiva delle uve provenienti da tre parcelle di vigne di 40 anni, con fermentazione alcolica per 18 giorni in acciaio a temperatura controllata e successivo invecchiamento sulle fecce da 3 a 6 mesi.
Sensazioni	Il naso rivela un bouquet di fiori bianchi e sentori di pompelmo e frutto della passione mentre al palato esprime un insieme di pesca bianca, agrumi ed una mineralità salina.

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