



ACQUISTATO IL

Sauvignon Blanc 2023

2023

Fresca vivacità



Svinando

Il Sauvignon Blanc, pur di origine francese, trova dall'altra parte del mondo (letteralmente) la sua zona più vocata. E per la precisione a Marlborough, nel cuore della Nuova Zelanda. Qui nella versione proposta da Nau Mai, spicca per l'immediatezza di profumi, degli aromi penetranti e tropicali e soprattutto per il grande equilibrio tra morbidezza e freschezza. Uve di Sauvignon Blanc in purezza provenienti dalla regione di Marlborough, la vendemmia avviene con il fresco della notte. Una volta in cantina, i grappoli vengono diraspati per essere subito avviati alla fermentazione in acciaio. Segue un affinamento di pochi mesi, sempre in acciaio, per poi passare subito all'imbottigliamento, per salvaguardare al meglio la freschezza degli aromi primari. Colore giallo paglierino brillante, al naso rivela tutta la sua esuberanza grazie a note di passion fruit, pompelmo, lychee e i sentori tipici di foglia di pomodoro. Poi peperone ed erba falciata. In bocca è estremamente coerente, con una persistente nota minerale a fare da trait d'union. Bianco freschissimo, si beve sempre più che volentieri. Dai piatti speziati, anche della cucina vegetariana, ai crudi di mare è davvero difficile metterlo in difficoltà. Da stappare, senza esitazioni!

Ci troviamo nella suggestiva area di Marlborough, in Nuova Zelanda. Qui, tra le più storiche realtà del territorio, c'è la cantina Nau Mai, 15 ettari di vigneti, per una produzione annua di circa 60.000 bottiglie. Vigneti di moderna concezione, su terreni di matrice sabbiosa e argillosa, che godono di un clima oceanico, caratterizzato da notevoli escursioni termiche giornaliere. Condizioni ideali per la coltivazione di varietà a bacca bianca. Come il Sauvignon Blanc che qui raggiunge la sua massima espressione qualitativa. L'agricoltura, inoltre, pur di tipo convenzionale, è attuata con riguardo verso l'ambiente.

La Vigna

Terreno	fondi sabbiosi a matrice argillosa
Esposizione	Sud est
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Marlborough
Uve	Sauvignon Blanc 100%

Gradazione 12,5% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 2 anni

Abbinamento Apertivo, Menù di pesce

Vinificazione Le uve raccolte vengono prima raffreddate, fermentazione a temperatura controllata in acciaio ed alcuni mesi di vetro prima dell'immissione sul mercato.

Sensazioni intensa aromaticità, fragrante, aromi di frutta tropicale, agrumi, peperoni e sentori erbacei

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