ACQUISTATO IL .....

"Camillona" Piemonte DOC Sauvignon 2024 2024



Freschezza esplosiva e acidità vibrante

Protagonista di questo Camillona di Tenuta Il Cascinone è il Sauvignon Blanc, vitigno a bacca bianca originario della Francia ma ampiamente diffuso in tutto il mondo, grazie alla sua versatilità e alla sua capacità di adattarsi a differenti climi e terreni. Nello specifico questo Camillona nasce sulle colline dell'Alto Monferrato, in Piemonte, una zona caratterizzata da terreni argillosi tendenti al calcareo e da un clima temperato con influenze mediterranee. I vigneti qui godono di buone esposizioni e sono distribuiti tra i 200 e i 400 metri sul livello del mare. Caratteristiche queste che garantiscono alle uve un perfetto equilibrio tra zuccheri e acidità, conferendo al vino un profilo unico e inimitabile. La raccolta avviene manualmente, in cassette. Una volta giunte in cantina, le uve vengono sottoposte a una pressatura soffice e a una fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Segue un affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi. Nel calice Camillona si presenta di un colore giallo paglierino scarico, luminoso e cristallino. Al naso, offre un ventaglio di aromi intensi e fragranti, che richiamano i classici sentori del Sauvignon Blanc: agrumi, come lime e pompelmo, note floreali di gelsomino e fiori di sambuco, e accenni di frutta esotica, come ananas e mango. In bocca conquista con la sua freschezza esplosiva e la sua acidità vibrante, che bilanciano perfettamente un corpo medio e una mineralità persistente. I sapori agrumati e fruttati creano un profilo complesso e raffinato.

Tenuta Il Cascinone si trova nel cuore dell'Alto Monferrato, una terra vocata - da sempre - alla viticoltura di qualità. Una tenuta secolare che vanta una lunga tradizione enologica. Oggi, grazie all'attento lavoro di recupero e valorizzazione svolto dal Gruppo Araldica, quest'oasi di eccellenza è rinata come fiore all'occhiello del territorio, coniugando sapientemente tradizione e innovazione. Tenuta Il Cascinone può contare oggi su circa 102 ettari vitati in un unico corpo, tutti all'interno del comune di Acqui Terme. I vigneti, disposti ad anfiteatro su pendii ripidi e soleggiati, godono di un terroir davvero speciale che garantisce la coltivazione di uve di altissima qualità, capaci di donare vini unici e inimitabili. In campagna un'ampia varietà di vitigni, sia autoctoni che internazionali. I vigneti, caratterizzati da forti pendenze, richiedono una vera e propria viticoltura eroica. Questo approccio, unito all'utilizzo di pratiche di agricoltura integrata, garantisce la produzione di uve di alta qualità, nel pieno rispetto dell'ambiente.

La Vigna

Terreno	Terreni argillosi tendenti al calcareo
Esposizione	Nord-Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Sauvignon 100%
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce, Menù di carne
Vinificazione	
Sensazioni	Colore giallo paglierino scarico. Naso intenso di caratteri agrumati e note floreali. Al palato l'acidità di citrina si sposa perfettamente con il corpo di questo Sauvignon. Sapore caratteristico con fresche note di pompelmo.

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