



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

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

### Il Vino

<b>Tipologia</b>	Vino bianco fermo
<b>Provenienza</b>	Piemonte
<b>Uve</b>	Sauvignon 100%
<b>Gradazione</b>	13,5% vol
<b>Temp. Servizio</b>	12 gradi
<b>Quando Berlo</b>	entro 2 anni
<b>Abbinamento</b>	Aperitivo, Menù di pesce, Menù di carne
<b>Vinificazione</b>	

**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 N. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821