



ACQUISTATO IL

"Camillona" Piemonte DOC Sauvignon 2024

2024

Freschezza esplosiva e acidità vibrante



Svinando

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 N. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821