ACQUISTATO IL .....

Bourgogne Aligoté 2024 2024



La Vigna

Terreno	terreni prevalentemente argillosi e calcarei
Esposizione	
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Bourgogne
Uve	Aligoté 100%
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3-5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Un Aligoté fresco e verticale, per metà affi nato in acciaio e per metà in legno. Con un bel finale citrico che invita sempre al sorso successivo. Per togliere la sete negli assolati aperitivi estivi.
Sensazioni	In bottiglia, questo vino rivela tutta la ricchezza e la finezza della Borgogna. Apprezzatene la trasparenza e la mineralità, offre aromi sottili che evocano frutti bianchi e note floreali.

Mineralità distintiva e struttura raffinata

Ci troviamo nella prestigiosa regione vinicola della Borgogna, precisamente a Gevrey-Chambertin, nella Côte de Nuits. Questa area è rinomata per la produzione di alcuni dei vini più eleganti e complessi del mondo. I terreni di Gevrey-Chambertin sono prevalentemente argillosi e calcarei, caratteristiche che conferiscono ai vini una mineralità distintiva e una struttura raffinata. Il clima semi-continentale, con estati calde e inverni rigidi, favorisce la maturazione ottimale delle uve, mantenendo un equilibrio perfetto tra zuccheri e acidità. L'Aligoté è una varietà autoctona della Borgogna, spesso sottovalutata, ma capace di produrre vini di grande freschezza e complessità. L'Aligoté è noto per la sua acidità vivace e i suoi aromi delicati di frutta bianca e fiori. Ne è un bel esempio questo Bourgogne AOC Aligoté di Mark Haisma, bianco biologico di grande piacevolezza. Vendemmia a mano, le uve vengono vinificate con cura: metà del mosto fermenta in acciaio inox per preservare la freschezza e la purezza del frutto, mentre l'altra metà fermenta in legno per aggiungere complessità e rotondità al vino finito. Questo equilibrio tra acciaio e legno permette di ottenere un vino fresco e verticale, con un bel finale citrico che invita sempre al sorso successivo. Colore giallo paglierino brillante. Al naso, offre aromi sottili e complessi che evocano frutti bianchi come mela e pera, accompagnati da delicate note floreali e un tocco di agrumi. In bocca è soprattutto fresco e vivace, con una mineralità marcata che riflette il terroir calcareo di Gevrey-Chambertin. Il finale è lungo e citrico, lasciando una sensazione di pulizia e freschezza che invita a un altro sorso.

Mark Haisma: storia dell'Australiano che ha Conquistato la Borgogna. Ci troviamo nel cuore della rinomata regione vinicola, a Gevrey-Chambertin. E' qui che si trova l'azienda vinicola di Mark Haisma, originario dell'Australia, nato da madre francese e padre olandese. Dopo aver lavorato per un decennio presso la cantina Yarra Yerring in Australia, Mark ha deciso di puntare a ovest e immergersi nel mondo della vinificazione in Borgogna. Questo viaggio lo ha portato a diventare uno dei produttori più apprezzati della regione, grazie alla sua abilità nel cogliere e interpretare le delicate sfumature dei migliori Cru. Gevrey-Chambertin, situata nella Côte de Nuits, è particolarmente rinomata per i suoi vini rossi robusti e complessi. I terreni qui sono ricchi di calcare e argilla, con una presenza significativa di marne e fossili che conferiscono ai vini una struttura minerale distintiva. Mark Haisma ha iniziato la sua avventura in Borgogna acquistando uve da agricoltori di fiducia, per lo più biologici. Con il tempo, ha sviluppato una profonda conoscenza delle migliori parcelle della regione, vinificando con mano esperta ed elegante. Il suo approccio delicato e rispettoso della tradizione gli ha permesso di esprimere la finezza e la complessità uniche dei vini della Borgogna. Apprezzatene la trasparenza e la mineralità, offre aromi sottili che evocano frutti bianchi e note floreali. Mark crede fermamente che il vero carattere del vino risieda nelle faglie di sali e minerali del suolo, e si impegna a esprimere questa complessità nelle sue cuvée.

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