ACQUISTATO IL .....

Illumination Napa Valley AOC 2022 2022

Bianco della Napa Valley



Illuminazione, unico bianco prodotto da Quintessa è un perfetto blend bordolese trapiantato nella ridente regione vinicola di Napa Valley. Situata nel cuore della California, questa vasta regione è rinomata per le eccezionali condizioni climatiche e per la straordinaria varietà dei suoli. Ingredienti fondamentali per la produzione di vini di grande carattere, liberamente ispirati allo stile francese. Come questo Illuminazione di Quintessa, un blend di tre varietà, cove domina il Sauvignon Blanc Musqué che da solo pesa per il 50% del taglio. Con lui il Sauvignon Blanc (33%) e il Semillon (17%). Il "Musqué" è una variante particolarmente aromatica del classico Sauvignon Blanc in grado di apportare al vino intensi profumi floreali e una freschezza vivace. Le uve, vendemmiate a mano nelle fresche ore del mattino, vengono subito portate in cantina dove i grappoli interi vengono delicatamente pressati. La fermentazione avviene in una combinazione di botti di rovere francese, botti di acacia, fermentatori di cemento a forma di uovo e contenitori in acciaio inossidabile. Ogni materiale conferisce al vino caratteristiche uniche. Inoltre i continuo rimescolamento dei lieviti durante la successiva fase di affinamento, contribuisce ad aumentare complessità e peso del vino. Nel calice si presenta di un colore giallo paglierino brillante con riflessi dorati. Al naso è piacevolmente floreale e agrumato, con note di mela gialla, melone e fiori di agrumi. In bocca, invece, è fresco e vibrante, grazie alla naturale acidità. Il finale è lungo e persistente, con un equilibrio perfetto tra freschezza e complessità. Perfetto con piatti di cucina di pesce, Illuminazione esalta il sapore delicato del pesce, accompagnando bene crostacei, frutti di mare e pesci alla griglia.

Situata nel cuore della rinomata Napa Valley, Quintessa rappresenta una delle punte di diamante della viticoltura californiana. E' stata fondata nel 1990 da Agustin e Valeria Huneeus, una coppia cilena con una lunga esperienza nel settore vinicolo. Agustin, infatti, arrivava da una fortunata esperienza maturata nella celebre azienda cilena Concha y Toro. La Napa Valley, uno dei territori più affascinanti per la produzione di vini, si estende per circa 48 chilometri lungo il fiume Napa. Caratterizzata da un clima mite, con estati calde e secche, e inverni freschi e piovosi, i suoli sono ricchi di minerali vulcanici. Condizioni ideali per la coltivazione della vite, in particolare il lato ovest del Silverado Trail, dove appunto sorge tenuta Quintessa. Questa si distingue dalle altre aziende vinicole della regione per la sua filosofia produttiva che si concentra esclusivamente su un unico vino rosso, un blend di straordinaria raffinatezza che prende il nome dalla stessa cantina, a cui si aggiunge un bianco, sempre inspirato alla "grandeur" francese. Un approccio che, evidentemente, paga bene, dato che oggi Quintessa è una delle realtà statunitensi più apprezzate dai critici e dagli appassionati di tutto il mondo.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Napa Valley
Uve	50% Sauvignon Blanc Musque, 33% Sauvignon Blanc, 17% Semillon
Gradazione	14,5% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Menù di pesce

Vinificazione Le uve vengono vendemmiate a mano e pressate delicatamente a grappolo intero prima che il succo venga fermentato con lieviti autoctoni in diversi recipienti. Le botti di rovere francese conferiscono profondità e un accenno di spezie di quercia, mentre le botti di acacia donano sentori di spezie floreali complesse al naso. I fermentatori di cemento a forma di uovo aggiungono ricchezza al palato mantenendo aromi freschi e le botti di acciaio inossidabile mantengono la purezza del frutto. Il Semillon aggiunge una consistenza rotonda in bocca per completare il vibrante Sauvignon Blanc. Il rimescolamento dei lieviti aumenta il peso e la complessità.

Sensazioni Fresco, vibrante e floreale con succulente note agrumate con succose note di mela gialla, melone di cera e fiori di agrumi. Il palato sorprende e delizia con una bocca fresca e vivace che offre un'acidità energica con una maturazione uniforme. Questo blend bianco rimarrà elegante per gli anni a venire.

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