ACQUISTATO IL .....

"Les Granits" Saint-Joseph Blanche 2021 2021

Biodinamico dalla Valle del Rodano



Nasce nel cuore della Valle del Rodano, una delle regione vinicole più affascinanti di Francia. Si chiama Les Granits e lo propone M. Chapoutier. La Valle del Rodano è celebre per la sua diversità geologica, e Saint-Joseph ne è un esempio perfetto. I vigneti, su pendii estremamente ripidi, sono composti principalmente da granito che conferisce al terreno un ottimo drenaggio. Questo costringe le piante a spingere le proprie radici molto in profondità, alla ricerca di acqua e nutrienti. Ne derivano uve molto concentrate, ricche di minerali, in grado di dar vita a vini caratterizzati da una spiccata mineralità. Caratteristica distintiva di Les Granits, prodotto esclusivamente da uve Marsanne. Questo è un vitigno autoctono della Valle del Rodano, noto per la sua capacità di esprimere il terroir in modo straordinario. Figlio di viticoltura biodinamica, il processo di vinificazione di Les Granits è meticoloso e rispettoso della tradizione, con un tocco di innovazione. Le uve vengono sottoposte a una pressatura diretta. Successivamente, la fermentazione avviene per metà in vasche di acciaio inox e per metà in "demi-muid", grandi contenitori della tradizione da 600 litri. Il successivo affinamento sui lieviti si protae per 8-10 mesi, con regolari bâtonnage per conferire al vino una texture cremosa e una maggiore complessità aromatica. Alla vista, Les Granits si presenta di un colore giallo dorato brillante. Al naso, si percepisce subito la mineralità che caratterizza il terroir, accompagnata da note floreali e fruttate. In bocca è equilibrato, con una bella freschezza che si sposa bene con la struttura ricca e la consistenza vellutata. Perfetto con primi piatti e con frutti di mare, Les Granits si sposa alla grande con piatti raffinati a base di pesce e crostacei. Da provare anche con formaggi a pasta molle e carni bianche.

La famiglia Chapoutier ha casa (e cantina) nella bella regione vinicola della Vallée du Rhône. Per Michel Chapoutier, appassionato vignaiolo e vivace sostenitore dell'esaltazione del terroir, sono soprattutto gli elementi naturali che contano: la terra, le radici, le viti e il frutto. In cantina, oltre che produrre buoni vini, il suo scopo è quello di far emergere le differenze e le caratteristiche specifiche di ogni terroir.

La Vigna

Terreno	terreni granitici molto ripidi
Esposizione	
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Rodano
Uve	marsanne 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 5-7 anni
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	Le uve vengono sottoposte alla pressatura diretta; poi una metà è fatta fermentare in vasche e l'altra metà in demi-muids da 600 litri. Il vino viene poi lasciato affinare sui lieviti tra gli 8 e i 10 mesi e rimescolato tramite bâtonnage.
Sensazioni	Di aspetto giallo dorato e una marcata mineralità al naso. Al palato rivela un buon equilibrio e un finale delicatamente speziato che vira verso note di miele con l'invecchiamento.

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