ACQUISTATO IL .....

"Le Petite" Smith Haut Lafitte 2022 2022



La Vigna

Terreno	Calcareo, sabbia, ghiaia, argilla
Esposizione Allevamento	Guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Bordeaux
Uve	Merlot 60%, Cabernet Sauvignon 40%
Gradazione	14,5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 15 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	In seguito a una doppia cernita prima e dopo la diraspatura, le uve vengono sottoposte a una leggera follatura e fermentazione in tini. L'estrazione viene effettuata con una leggera follatura e rimontaggio manuale. Il vino affina per 14 mesi in barrique di rovere francese (20% di legno nuovo) prodotte nella bottaia della tenuta.
Sensazioni	Il naso rivela profumi di frutta rossa (ribes nero e ciliegia) mescolati a note di menta e nocciola. Corposo e carnoso al palato, con una freschezza sorprendente e una struttura speziata. I tannini sono freschi, precisi e fini.

Eleganza e complessità

Pessac-Léognan, situata nella parte settentrionale della regione delle Graves, è rinomata per i suoi terreni ghiaiosi che favoriscono un drenaggio eccellente e contribuiscono al microclima ideale per la viticoltura. I suoli, combinati con un clima temperato influenzato dalla vicinanza dell'Oceano Atlantico, permettono una maturazione ottimale delle uve, conferendo ai vini una struttura raffinata e una notevole longevità. Qui si producono fantastici vini rossi di straordinaria eleganza e complessità. Ed è proprio qui che nasce Le Petit Smith Haut Lafitte, il secondo vino dell'omonimo Château, una tenuta con radici storiche che risalgono addirittura al 1365. Ottenuto da un assemblaggio di Cabernet Sauvignon (60%) e Merlot (40%), le uve, provenienti da vigneti con un'età media di 12 anni, vengono raccolte manualmente e sottoposte a una doppia selezione prima e dopo la diraspatura. La fermentazione avviene in tini, con follature leggere e rimontaggi. Successivamente il vino matura per 14 mesi in barrique di rovere francese, di cui il 20% nuove, prodotte nella tonnellerie interna della tenuta, garantendo un'integrazione perfetta delle note di affinamento. Colore rosso intenso, al naso emergono profumi di frutta rossa, come ribes nero e ciliegia, arricchiti da sfumature di menta e nocciola. In bocca è corposo e carnoso, con una freschezza sorprendente e una struttura speziata. I tannini sono freschi, precisi e fini, dando vita a un finale persistente e armonioso. Buono già oggi, questo rosso ha un ottimo potenziale di invecchiamento che può raggiungere i 15 anni. Si abbina bene a piatti a base di carne, come arrosti di manzo, agnello o selvaggina. Ottimo anche con formaggi stagionati e piatti ricchi di sapore.

Château Smith Haut Lafitte è una rinomata tenuta vinicola situata nel cuore della regione di Pessac-Léognan, a sud di Bordeaux. La sua storia affonda le radici nel XIV secolo, quando il nobile francese Verrier du Bosq acquisì alcuni filari di vite in questa zona. Nel XVIII secolo, il mercante scozzese George Smith acquistò la proprietà, dandole il nome attuale e costruendo la residenza padronale che ancora oggi domina la tenuta. Successivamente, nel 1842, Lodi Martin Duffour-Dubergier, sindaco di Bordeaux e firmatario della classificazione ufficiale del 1855, elevò la tenuta allo status di Grand Cru Exceptionnel. Nel 1990, Daniel e Florence Cathiard, ex atleti olimpici della squadra francese di sci, si innamorarono di Château Smith Haut Lafitte e decisero di acquistarlo con l'intento di perpetuare la sua tradizione di eccellenza. Dopo tre anni di intensi lavori di ristrutturazione, si trasferirono nella residenza del XVIII secolo per dedicarsi completamente alla gestione della tenuta, che attualmente si estende su 78 ettari, di cui 67 dedicati ai vitigni a bacca rossa, principalmente Cabernet Sauvignon, e 11 ettari ai vitigni a bacca bianca, con una predominanza di Sauvignon Blanc. La gestione del vigneto segue principi di agricoltura biologica e biodinamica, con pratiche come l'uso di compost organico prodotto in loco e l'uso di cavalli nelle zone più delicate, al fine di preservare la biodiversità e la salute del suolo.

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