ACQUISTATO IL .....

"Cuna de Piedra Estate" Sauvignon Blanc 2023 2023



Bianco uruguaiano che si distingue per freschezza, espressività varietale e approccio moderno

Il Cuna de Piedra Estate Sauvignon Blanc di Los Cerros de San Juan è un bianco fresco e vibrante, espressione autentica del terroir uruguaiano. Ottenuto da uve 100% Sauvignon Blanc raccolte a mano a inizio febbraio, si distingue per la vinificazione delicata che ne preserva profumi e freschezza. Alla vista si presenta con un giallo tenue e brillante. Il profilo aromatico è intenso e varietale, con note di pesca bianca, agrumi, fiori ed erba tagliata. In bocca è teso, minerale e succoso, con una vivace acidità che accompagna un finale lungo e rinfrescante. Non prevede passaggio in legno, per esaltare la purezza del frutto e la bevibilità. Ideale come aperitivo o in abbinamento a piatti a base di pesce, formaggi freschi e verdure di stagione. Un vino moderno, immediato e curato, che racconta l'eleganza delle colline di Colonia.

Fondata nel 1854, Bodega Los Cerros de San Juan è la più antica cantina dell'Uruguay, un autentico simbolo di tradizione e innovazione. Situata nel dipartimento di Colonia, sorge in una zona collinare dal suolo pietroso e drenante, ideale per la coltivazione della vite. La tenuta conserva edifici storici in pietra, dichiarati monumento nazionale, affiancati da moderne tecnologie di vinificazione. Le sue etichette spaziano dai freschi bianchi Cuna de Piedra ai rossi strutturati Maderos, fino ai raffinati Lahusen, ispirati alle origini tedesche della famiglia fondatrice. In cantina, cemento, cocciopesto e rovere dialogano con il passato. Ogni vino è espressione autentica del terroir uruguaiano. La bodega è anche un'oasi per l'enoturismo, con degustazioni, visite guidate e cucina locale. Un luogo dove storia, natura e passione per il vino si incontrano.

La Vigna

Terreno	terreno con abbondante substrato roccioso
Esposizione	
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Colonia
Uve	Sauvignon Blanc 100%
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Vendemmia tradizionale, manuale, i primi giorni di febbraio, diraspata, pigiata, con breve macerazione in pressa pneumatica per estrarre gli aromi selvatici di queste uve. Una volta pressato, con grande cura per evitare l'ossidazione, fermenta in modo limpido a 15°C con lieviti selezionati, scelti appositamente.
Sensazioni	Un'espressione varietale molto importante, con aromi di pesca bianca, erba appena tagliata, agrumi, molto intenso. In bocca è fruttato, persistente, fresco e minerale.

© 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