



ACQUISTATO IL .....

Chenin Blanc 2023

2023

## Freschezza ed espressività



Svinando

### La Vigna

**Terreno** Granitico

**Esposizione**  
**Allevamento**  
**Densità imp.**

### Il Vino

**Tipologia** Vino bianco fermo

**Provenienza** Westkap

**Uve** Chenin Blanc 100%

**Gradazione** 13,5% vol

**Temp. Servizio** 12 gradi

**Quando Berlo** entro 5 anni

**Abbinamento** Menù di carne

### Vinificazione

Le uve vengono raccolte a mano al momento della maturazione ottimale, durante le ore fresche del primo mattino, e selezionate all'arrivo in cantina prima della pressatura. Il 20% del vino fermenta in Foudre, dove rimane per un massimo di 6 settimane sui lieviti. Il succo viene lasciato fermentare a 16°C, insieme a una parte di fecce, per esaltare la pienezza del gusto. Il bâtonnage incrementa la ricchezza e la complessità di questo Chenin Blanc.

### Sensazioni

Di colore giallo paglierino brillante. Nel calice, questo Chenin Blanc si presenta brillante con riflessi dorati, mentre all'olfatto si distingue per un'esplosione di aromi esotici di mango, pesca e ananas, accompagnati da delicate note di agrumi e tiglio. Al palato svela un'elegante combinazione di pesca, arricchita da un tocco di agrumi, con un accenno di noci ricoperte di miele. Un vino ben strutturato e armonioso, con un finale lungo e persistente.

Nel cuore della regione vinicola del Western Cape, tra le colline di Stellenbosch e le brezze marine di False Bay, nasce il 1685 Chenin Blanc, bianco sudafricano firmato da Boschendal. Prodotto esclusivamente con uve Chenin Blanc provenienti da vigneti selezionati situati tra i 100 e i 250 metri sul livello del mare, le viti, con un'età media compresa tra i 12 e i 28 anni, affondano le radici in suoli granitici, beneficiando di un clima che favorisce una maturazione lenta e una conservazione ottimale dell'acidità naturale delle uve. Del resto lo Chenin Blanc, originario della Valle della Loira in Francia, ha trovato nel clima sudafricano un ambiente ideale per esprimere al meglio le sue caratteristiche, dando vita a vini freschi, fruttati e di grande eleganza. Le uve vengono raccolte manualmente nelle prime ore del mattino per preservarne la freschezza. Dopo una selezione accurata, il 20% del mosto fermenta in grandi botti di rovere, i foudres, e rimane a contatto con le fecce fini per sei settimane, subendo bâtonnage settimanali per aumentare la complessità e la cremosità del vino. Il restante 80%, invece, fermenta in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, mantenendo la freschezza e l'espressività del frutto. Colore verde con riflessi paglierini, al naso si scoprono aromi esotici di mango, pesca e ananas, accompagnati da note agrumate di lime. In bocca offre un'anima fruttata, con eleganti caratteristiche di pesca e agrumi, arricchite da un accenno di noci glassate al miele. Il vino è ben equilibrato, corposo e con un finale lungo e persistente. Buono già oggi, 1685 Chenin Blanc ha un potenziale di invecchiamento di almeno cinque anni, durante i quali svilupperà ulteriori complessità aromatiche e una maggiore profondità.

Boschendal Wine Estate si trova in un vero e proprio angolo di Paradiso. Siamo a Cape Floral Kingdom, in Sudafrica, l'area con la flora più ricca sulla terra, caratterizzata da una straordinaria biodiversità. Boschendal Wine Estate vanta un prezioso patrimonio di tradizione enologica, con oltre 300 anni di storia. Il team di Boschendal, oggi come in passato, è impegnato nella ricerca di nuove e sempre migliori tecniche di vinificazione, unendo competenze francesi a peculiarità del Nuovo Mondo. Qualità elevata e unicità dei prodotti sono gli obiettivi perseguiti da Boschendal, grazie al lavoro di due distinti team, uno dedicato ai vini rossi e uno per i bianchi.

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 N. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821