



ACQUISTATO IL

"Chenin avec Chêne" Stellenbosch 2019

2019

100% Chenin Blanc



Svinando

Chenin avec Chêne di Simonsig è un bianco che, nelle intenzioni dei suoi produttori, rappresenta l'equilibrio perfetto tra freschezza e complessità. Bianco sudafricano, nasce da una lavorazione in purezza di Chenin Blanc, maturato in questo caso in legno. Prodotto nella rinomata regione di Stellenbosch, questo vino rappresenta un'espressione interessante del terroir sudafricano. Stellenbosch, situata a circa 50 km a est di Città del Capo, è considerata la capitale vitivinicola del Sudafrica. I vigneti di Simonsig si trovano a un'altitudine di 200 metri sul livello del mare, su suoli argillosi ricchi di minerali. Il clima mediterraneo, con estati calde e inverni freschi, è mitigato dalle brezze oceaniche, creando condizioni ideali per la coltivazione del Chenin Blanc. Le uve utilizzate per questo vino provengono dal vigneto di Chenin Blanc più antico di Simonsig, piantato nel 1986. La raccolta avviene in quattro diversi stadi di maturazione per catturare l'intero spettro aromatico del vitigno. Le uve vengono pressate intere per preservare eleganza e freschezza, mentre le più mature restano a contatto con le bucce per 18 ore. Una parte delle uve, infine, è vinificata con macerazione carbonica per aggiungere complessità e struttura. La fermentazione avviene spontaneamente in botti di rovere francese da 225 e 400 litri ed è seguita da un affinamento sulle fecce con regolari bâtonnage per 11 mesi. Alla vista si presenta con una leggera sfumatura dorata. Al naso rivela aromi di fiori di agrumi essiccati, pesca e note di noci e miele. In bocca sentori di pesca bianca, agrumi e frutta secca, con una struttura ben definita, accenni di rovere, un'acidità vivace e un finale lungo e persistente. Da accompagnare con piatti a base di pesce, sushi, molluschi, crostacei. Perfetto anche con carni bianche e formaggi cremosi.

Fondata nel 1688 dal francese Jacques Malan, Simonsig si è sempre distinta nel ricco panorama di aziende vinicole del Sudafrica. Grazie alla incomparabile esperienza e tradizione vinicola della famiglia, infatti, i vini targati Simonsig sono sempre stati considerati dei veri e propri punti di riferimento per la regione, risultando spesso innovativi. Quando si parla di Simonsig, inoltre, si parla della storia del Méthode Cap Classique, ossia il metodo classico sudafricano, prodotto per la prima volta proprio dalla cantina di Stellenbosch. Correva l'anno 1971.

La Vigna

Terreno Argilloso

Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Stellenbosch

Uve Chenin Blanc 100%

Gradazione 13,5% vol

Temp. Servizio 14 gradi

Quando Berlo entro 8 anni

Abbinamento Menù di pesce

Vinificazione I grappoli vengono pressati interi per valorizzare eleganza e freschezza, mentre la parte più matura resta a contatto con le bucce per 18 ore. Una porzione delle uve è vinificata tramite la macerazione carbonica, per arricchire il vino di complessità e struttura. I diversi elementi sono fermentati in botte e successivamente affinati sulle fecce con regolari bâtonnage per 11 mesi. Per ottenere un vino complesso, ricco di sapore e freschezza, è stata utilizzata una combinazione di botti da 225 e 400 litri.

Sensazioni Colore giallo oro pallido. Al naso, si avvertono fiori di agrumi disidratati, pesca e sfumature di noci e miele. Al gusto, si fanno strada note di pesca bianca, agrumi e frutta secca. Chenin Blanc che si mostra ben strutturato, con accenni di rovere, un'acidità vivace e un finale lungo e persistente.

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