



ACQUISTATO IL

Bordeaux Superieur AOC 2021

2021

Equilibrato e cremoso

Svinando®

La Vigna

Terreno	terreni di argilla drenata o boulbène
Esposizione	
Allevamento	
Densità imp.	
Il Vino	
Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Bordeaux
Uve	cabernet franc 10%, cabernet sauvignon 40%, merlot 50%
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	<p>La base per il potente Bordeaux Superieur di Bordeaux sono le uve delle varietà Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Merlot. Le bacche per questo vino rosso francese vengono raccolte, al momento della maturazione ottimale, in modo particolarmente rapido e durante le ore più fresche della giornata per preservare i loro aromi. Dopo la vendemmia manuale, le uve vengono portate nel pressa in modo rapido. Qui vengono selezionate e delicatamente schiacciate. Successivamente avviene la fermentazione in serbatoi di acciaio inox e piccole botti a temperature controllate. Dopo la fermentazione, il Bordeaux Superieur viene ulteriormente affinato per alcuni mesi in botti di rovere francese.</p>
Sensazioni	<p>Il Bordeaux Superieur invecchiato in botti della regione vinicola di Bordeaux si presenta nel bicchiere con un denso porpora. Il primo profumo del Bordeaux Superieur conquista con note di fisalis, guava e melone Gallia. Gli aspetti fruttati del bouquet si accompagnano a sentori dell'affinamento in botti come prosciutto crudo, legno da camino e ginepro. Al palato, il Bordeaux Superieur di Chateau Tour de Perrigal si apre meravigliosamente aromatico, fruttato e bilanciato. Sulla lingua, questo vino rosso potente si distingue per una texture incredibilmente cremosa. Il finale di questo vino rosso</p>

giovane della regione vinicola di Bordeaux si caratterizza infine per un notevole retrogusto.

Siamo nel cuore della regione di Bordeaux, una delle zone vinicole più importanti al mondo. Più precisamente in quella galassia di produttori che si muovono attorno alle sponde dei fiumi Garonna e Dordogna, un'area plasmata da millenni di sedimenti alluvionali. Qui il terroir è un vero mosaico: argilla, calcare, ghiaia e sabbia si alternano, creando condizioni perfette per vitigni diversi. In questa zona, la vicinanza dell'Oceano Atlantico regala un clima temperato e una certa umidità, essenziale per la maturazione lenta e completa delle uve. Si narra che a Bordeaux, grazie alla stabilità climatica e all'abilità dei viticoltori, le annate eccellenze non sono la sorpresa, ma la tradizione. Bordeaux Supérieur AOC significa, in parole poche, che questo rosso ha una marcia in più rispetto ai classici Bordeaux AOC. Per ottenerla, i vini devono rispettare regole di produzione più severe, come rese per ettaro inferiori e, soprattutto, un affinamento in botti o un tenore alcolico minimo leggermente superiore, che garantisce maggiore struttura e potenziale d'invecchiamento. Insomma, la promessa di un rosso più pieno e complesso, senza per forza raggiungere i prezzi stratosferici dei "Cru Classés". Il cuore di questo assemblage è il Merlot (50%), che dona morbidezza e sentori di frutto nero maturo, seguito dal Cabernet Sauvignon (40%), l'architrave del blend, che aggiunge struttura, eleganza e capacità di invecchiamento. Infine, un tocco di Cabernet Franc (10%) contribuisce con un profilo aromatico più speziato e un leggero brio erbaceo, completando il quadro con finezza. Nel calice, un bellissimo rosso porpora denso, quasi inchiostro. La gamma olfattiva è generosa e complessa, mentre l'assaggio è meravigliosamente aromatico e bilanciato. Il finale è lungo, con un retrogusto che invita subito al sorso successivo. In tavola, provatelo con una gustosa tagliata di manzo al rosmarino e sale grosso o del Couscous con carne in umido, come agnello o manzo.

Bordeaux è sinonimo di storia, eleganza e inconfondibile stile. Qui si trova Château Tour de Perrigal, una piccola realtà capace di incarnare l'autentico spirito bordolese, offrendo vini che sono al tempo stesso complessi e incredibilmente piacevoli da bere. I vigneti si estendono su circa 20 ettari e la chiave del loro successo sta nella diversificazione dei suoli, un tratto distintivo di questa regione. Qui troviamo un mix di argille drenate e boulbène, una composizione di argilla e sabbia, che favoriscono un ottimo equilibrio vegetativo della vite. Questo significa radici sane, che affondano in profondità, e uve che maturano in modo ottimale. La filosofia di Château Tour de Perrigal si basa sul rispetto per l'uva, che viene raccolta al momento ottimale della maturazione. La vinificazione avviene in una cantina moderna e funzionale, dando vita a Bordeaux che possano essere compagni ideali a tavola, interpretando lo stile classico della denominazione.

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