



ACQUISTATO IL

Santenay 2023

2023

Fresco e minerale



Svinando

La Vigna

Terreno argilloso calcareo

Esposizione
Allevamento
Densità imp.

50

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Borgogna

Uve 100% Chardonnay

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 14 gradi

Quando Berlo entro 7 anni

Abbinamento Menù di pesce, Menù di carne

Vinificazione 12% di rovere nuovo) e 15% in vasche di acciaio inox

Sensazioni Naso delicato con sfumature di mango fresco, pera e un accenno di pepe bianco. Al palato è denso con una bella fluidità che bilancia i sapori aromatici.

Santenay è l'ultimo avamposto della Côte de Beaune prima di scivolare verso la Côte Chalonnaise. Uno di quei posti dove la Borgogna si fa più selvaggia e meno scontata. Qui, lo "Santenay" bianco di Olivier Leflaive nasce come una piccola gemma di rara freschezza. Sebbene la fama del villaggio sia storicamente legata al Pinot Noir, i pochi ettari dedicati allo Chardonnay godono di una posizione privilegiata. Le vigne si trovano su terreni composti da calcare grigio e marne che donano al vino una mineralità tagliente. Una curiosità: il borgo di Santenay è una rinomata stazione curativa sin dall'epoca romana. Questa ricchezza minerale del sottosuolo non alimenta solo le terme, ma si riflette anche nel carattere vibrante dei suoi vini bianchi. Non a caso la denominazione Santenay AOC è una delle tessere più interessanti del mosaico borgognone. Spesso oscurata dalle vicine Meursault o Chassagne-Montrachet, offre in realtà interpretazioni di Chardonnay estremamente nitide e oneste. La vinificazione prevede una pigiatura soffice seguita da un riposo vigile. La massa non viene abbandonata interamente al legno, ma segue un percorso misto che esalta sia la complessità che la fragranza. Affinamento di 12 mesi, dove una parte del vino matura in botti di rovere, con una quota contenuta di legno nuovo (solo il 12%) per evitare note tostate eccessive. Il restante 15% della massa sosta invece in vasche di acciaio inox. Questo "blend" di contenitori diversi è il segreto della sua freschezza: l'acciaio preserva l'acidità e il frutto primario, mentre il legno apporta quella microssigenazione necessaria per dare profondità e corpo. Colore oro verde brillante, il naso è una sorpresa continua. Non i soliti profumi di vaniglia ma una danza delicata di mango fresco e pera matura, chiusa da un pizzico intrigante di pepe bianco. In bocca la densità è sorprendente. Riempie il palato senza mai risultare stucchevole, grazie a una fluidità naturale che bilancia perfettamente la ricchezza aromatica. Il sorso è pulito, quasi setoso, e lascia una scia minerale piacevolissima. Eccellente scelta per accompagnare un cremoso risotto agli asparagi bianchi.

Maison Olivier Leflaive si trova a Puligny-Montrachet, uno dei villaggi più prestigiosi della Côte de Beaune, in Borgogna. Questa maison non è solo un'azienda vinicola, ma un punto di riferimento per chiunque cerchi la purezza espressiva dello Chardonnay e la finezza del Pinot Nero. La storia dei Leflaive in Borgogna affonda le radici nel XVIII secolo, ma è nel 1984 che Olivier decide di intraprendere un percorso tutto suo. Dopo aver co-gestito il leggendario Domaine Leflaive insieme allo zio Vincent e alla cugina Anne-Claude, pioniera nella biodinamica, Olivier sceglie di fondare la sua attività di négociant-éleveur. A differenza dei commercianti tradizionali che acquistano il vino già fatto, Olivier ha rivoluzionato il sistema acquistando le uve ancora sulla pianta. Questo gli permette di inviare le proprie squadre a vendemmiare e di controllare ogni fase, dalla vigna alla bottiglia, garantendo uno stile che è diventato un marchio di fabbrica: precisione, equilibrio e una fedeltà assoluta al territorio. La forza di Olivier Leflaive risiede nella sua incredibile conoscenza della Côte d'Or. L'azienda gestisce circa 120 ettari di vigneto (di cui 17 di proprietà), spaziando tra i nomi che fanno sognare ogni appassionato: Puligny-Montrachet, Meursault, Chassagne-Montrachet e i mitici Grand Cru come Bâtard-Montrachet.

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