ACQUISTATO IL .....

"L'Ormarins" Blanc de Blancs Brut 2019 2019



Complessità eccezionale

Oggi vi portiamo alla scoperta di una bollicina, elegante e di gran carattere, che nasce all'ombra delle montagne del Drakenstein, in Sudafrica. E' il Blanc de Blancs L'Ormarins di Anthonij Rupert, una di quelle scoperte che lasciano il segno fin dal primo sorso. La tenuta si trova a Franschhoek, una valle che sembra uscita da un dipinto, fondata originariamente da coloni ugonotti francesi nel XVII secolo. Questi pionieri portarono con sé non solo la fede, ma anche i segreti della viticoltura d'Oltralpe. Il clima qui è un gioco di contrasti: le vette circostanti proteggono i filari, ma permettono a correnti fresche di insinuarsi tra le viti, mantenendo l'acidità dell'uva vibrante e tesa. Un fatto curioso riguarda proprio la proprietà, che oggi è un tempio dell'eccellenza dove il vino convive con una delle collezioni di auto d'epoca più prestigiose al mondo, a testimonianza di una ricerca della bellezza che non conosce confini. La regione è quella del Western Cape, una macro-area che gode dell'influenza di due oceani. La produzione di bollicine qui segue il protocollo del "Cap Classique", un termine coniato negli anni Novanta per identificare gli spumanti sudafricani prodotti con la rifermentazione in bottiglia. Chardonnay in purezza, questo Blanc de Blancs, presenta una freschezza agrumata quasi elettrica, pur sviluppando una struttura che gli permette di affrontare lunghi affinamenti senza perdere un briciolo di grinta. Le uve sono raccolte a mano e pressate a grappolo intero per estrarre solo il cuore del succo, tenendo separati i mosti delle diverse frazioni. Circa il 15% del vino fermenta e affina in barrique per 12 settimane: un passaggio che dona al sorso una tessitura più setosa. Dopo l'unione dei vini base, il riposo sui lieviti dura ben 4 anni, seguito da ulteriori 8 mesi di affinamento post-sboccatura. In cantina non si va mai di fretta... e si vede. L'abbinamento d'elezione è con le ostriche o i crostacei crudi, dove la verticalità del vino pulisce perfettamente il palato. Ottimo però anche con risotti e sushi.

Nel 1694 la terra di L'Ormarins fu attribuita all'ugonotto Jean Roi. 51 ettari complessivi nella regione di Franschhoek, in Sudafrica, dove vennero piantati frutteti e 4000 viti. La tradizione è proseguita nei secoli, e nel 1833 L'Ormarins produsse il primo brandy del paese, a partire dai propri vini. Sotto alla direzione di Anthonij Rupert, poi, la tenuta di L'Ormarins vinse tutti i principali concorsi enologici locali. Successivamente, scomparso Anthonij, nel 2001 la guida della tenuta è passata al fratello Johann che ha dato nuova linfa vitale alla cantina, privilegiando soluzioni sempre all'avanguardia nel processo di vinificazione. Nel 2004 infine, al team si è unito anche Michel Rolland, enologo di fama internazionale. Oggi Anthonij Rupert Wine Estate è tra le aziende tecnicamente più avanzate del Sudafrica, perfetta espressione dell'incontro di tecniche di vinificazione del Vecchio Mondo con le peculiarità e le caratteristiche del terroir e del clima del Sudafrica.

La Vigna

Terreno	
Esposizione	
Allevamento	spalliera verticale
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino spumante brut
Provenienza	Western Cape
Uve	chardonnay 100%
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 5-7 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Le uve sono raccolte a mano e pressate a grappolo intero. Vengono tenuti separati i succhi derivanti dalle diverse pressature. Il mosto viene lasciato riposare e inoculato con lieviti per la fermentazione. Circa il 15% del Blanc de Blancs viene fatto fermentare in botte e affinato per circa 12 settimane, prima di essere unito al vino non passato in barrique. Il vino base ottenuto dai differenti processi viene filtrato ed imbottigliato per la seconda fermentazione in bottiglie conservate a 13°-15°. Segue affinamento per 4 anni sui lieviti. Ha poi luogo la sboccatura, il Blanc de Blancs viene ulteriormente affinato per circa 8 mesi prima della commercializzazione. Zucchero residuo: 8.2g/l.
Sensazioni	Al naso presenta scorza di lime e buccia d'arancia. Al palato di questo metodo classico sudafricano conquista con mela verde croccante e una punta di lime. Questa vivacità viene ammorbidita da agrumi cremosi e biscotti delicati dovuti alla permanenza sui lieviti.

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