ACQUISTATO IL .....

Sauvignon Blanc 2025 2025



Fresco e vibrante

Un deserto dà vita a un vino bianco che potremmo descrivere come vibrante. Siamo nel cuore del Perù, nella Valle di Ica, un luogo dove le dune di sabbia si perdono a vista d'occhio e il sole splende per oltre 300 giorni l'anno. Qui sorge Bodega Intipalka, che nella lingua degli antichi Inca significa "Valle del Sole". La famiglia Queirolo, alla guida dell'azienda, ha saputo trasformare un ambiente apparentemente ostile in un'oasi tecnologica. Grazie a un sofisticato sistema di irrigazione a goccia che attinge l'acqua direttamente dalle nevi perenni delle Ande. Le vigne riescono così a prosperare in un clima desertico. Questo Sauvignon Blanc può essere considerato un punto di riferimento per l'enologia sudamericana moderna. Pur non avendo una DOC nel senso tradizionale del termine, la Valle di Ica è riconosciuta come la zona più vocata del Paese. Qui che il vitigno trova un'esposizione solare perfetta, bilanciata da brezze marine che rinfrescano i grappoli durante la notte, preservando quel patrimonio aromatico che rende il vino così dinamico. Le uve vengono raccolte manualmente nelle ore più fresche della giornata per evitare ossidazioni. In cantina la fermentazione avviene esclusivamente in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Non c'è alcun passaggio in legno, proprio perché l'obiettivo di Intipalka è consegnare al calice l'essenza nuda e cruda del frutto e del territorio. Veste giallo paglierino scarico, attraversata da riflessi verdolini brillanti, il profilo olfattivo è decisamente espressivo. Note di agrumi freschi, come il lime e il pompelmo, che lasciano poi spazio a sentori più dolci di mela verde e pesca bianca. In bocca è una vera sferzata di energia. La vivacità è la sua cifra distintiva, sorretta da un'acidità croccante che invita continuamente al sorso. La struttura è leggera, quasi eterea, che si chiude con un finale lungo e squisito che lascia un ricordo minerale molto piacevole. Per chi cerca un abbinamento del territorio (peruviano) può accompagnare bene una classica ceviche peruviana, dove l'acidità del vino sposa perfettamente la marinatura del pesce. Ma è adatto anche a un'insalata di mare tiepida o a piatti della cucina asiatica non troppo piccanti.

Bodega Intipalka: dove il sole bacia il deserto e nasce il vino del futuro. Se pensiamo al Perù, la nostra mente corre subito alle vette delle Ande o ai misteri di Machu Picchu. Eppure, a circa 300 chilometri a sud di Lima, esiste un luogo dove il paesaggio si trasforma in una distesa sconfinata di dune sabbiose e cielo terso: è la Valle di Ica. Ed è proprio qui che sorge Bodega Intipalka, una cantina che punta all'eccellenza. Tutto inizia nel 1877, quando la famiglia Queirolo, originaria di Genova, decide di cercare fortuna oltreoceano portando con sé la passione per la vigna. Dopo decenni passati a produrre Pisco e vini della tradizione locale, nel 2002 la terza generazione della famiglia ha avuto una visione coraggiosa: dimostrare che il deserto peruviano poteva competere con i grandi terroir internazionali. Così è nato il progetto Intipalka, un nome che in lingua quechua significa proprio "Valle del Sole". Il segreto di Intipalka sta nel contrasto. I vigneti si trovano a circa 500 metri di altitudine, ai piedi delle Ande, dove il terreno è povero, sassoso e ricco di minerali come il magnesio. Qui il sole splende implacabile per tutto l'anno, ma le notti sono fresche e ventilate grazie alle correnti che arrivano dall'Oceano Pacifico. Questa incredibile escursione termica, che può

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Valle de Ica
Uve	100% Sauvignon Blanc
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	
Sensazioni	Aroma espressivo, in cui spiccano note di agrumi, mela e pesca. Al palato è rinfrescante, vivace e di buona acidità, con una struttura leggera e un finale lungo e squisito

superare i 20 gradi tra giorno e notte, permette alle uve di maturare lentamente, concentrando i profumi senza perdere quella freschezza vibrante che rende i sogni di ogni enologo realtà. Una viticoltura "estrema" e sostenibile, basata su un uso sapiente dell'irrigazione a goccia e su una vendemmia rigorosamente manuale, fatta da mani esperte che conoscono ogni segreto di questa terra magica.

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