ACQUISTATO IL .....

Sauvignon Blanc 2025 2025

Neozelandese dallo stile moderno



Una fetta di lime ghiacciato, in una giornata caldissima. Stappare questo Sauvignon Blanc di Misty Cove è esattamente così: un'esplosione di energia pura che arriva letteralmente dall'altra parte del mondo. Siamo in Nuova Zelanda, per la precisione nella Wairau Valley, il cuore di Marlborough, la capitale mondiale del Sauvignon Blanc. Il merito di questo riconoscimento va a un mix climatico che sembra disegnato da un enologo. Qui le giornate sono lunghe e baciate dal sole, ma non appena il tramonto cala sulle vigne, l'aria fredda dell'Oceano Pacifico scende a rinfrescare i grappoli. Questo sbalzo termico è il segreto di tutto. Permette alle uve di maturare lentamente, concentrando i profumi senza perdere quella acidità vibrante che è il marchio di fabbrica dei vini neozelandesi. I suoli della Wairau Valley, inoltre, sono formati da antichi letti di fiumi e ricchi di ciottoli, drenano l'acqua in eccesso e costringono le radici a scendere in profondità. Il risultato è un vino che non si limita a essere fruttato, ma che porta con sé una mineralità tesa e pulita. Sauvignon Blanc in purezza, le uve vengono raccolte al raggiungimento della perfetta maturazione aromatica, spesso durante le ore più fresche della notte per preservare l'integrità dei profumi. In cantina la parola d'ordine è "acciaio". Non c'è traccia di legno, perché l'obiettivo è lasciare che il frutto parli da solo, senza filtri o sovrastrutture pesanti. L'affinamento è breve e tutto giocato sulla freschezza, per portare in bottiglia un vino che sia pronto a scattare appena stappato. Giallo paglierino brillante, quasi trasparente, con riflessi verdolini che ne anticipano la gioventù. Il naso è intenso, aromatico, quasi prepotente. Si riconoscono subito il pompelmo rosa, il lime e la passione fruit, accompagnati da quel tipico accenno di erba tagliata e bosso. In bocca è una lama. Il sorso è secco, agilissimo e caratterizzato da una freschezza citrina che fa salivare. Il finale è pulito, persistente e lascia un ricordo tropicale molto piacevole. A tavola è un compagno formidabile. Da provare con dei crudi di pesce, come un carpaccio di ricciola agli agrumi, o perfino con dei primi piatti vegetariani, magari un risotto agli asparagi. Spacca anche con la cucina orientale, non troppo piccante.

Misty Cove Wines. Il nome è un omaggio ai "Misty Coves", le baie nebbiose, del Marlborough Sounds, un luogo del cuore per il fondatore Andrew Bailey, che tra queste acque ha trascorso le estati della sua giovinezza tra vela, nuotate e falò con gli amici. Misty Cove non è la tipica azienda vinicola ingessata nelle tradizioni secolari. Fondata nel 2008, in un momento storico in cui il mondo sembrava fermarsi, Andrew Bailey, ex giocatore di cricket con lo spirito da giramondo, ha deciso di ripensare dalle basi il mondo dell'enologia neozelandese. E così, dopo un'esperienza nel commercio vinicolo in Europa, Andrew è tornato in patria con l'idea di produrre vini che avessero l'anima vibrante del Nuovo Mondo ma l'eleganza e la mineralità dei grandi classici europei. Siamo nel nord dell'Isola del Sud, a Marlborough, una regione che non ha certo bisogno di presentazioni per chi ama i bianchi di carattere. Qui, Misty Cove coltiva le sue vigne tra le valli di Wairau, Waihopai e Omaka. Il segreto del territorio sta tutto nel contrasto: giornate calde e soleggiate che maturano il frutto, bilanciate da notti fresche che preservano una freschezza quasi tagliente. Se il loro Sauvignon Blanc è ormai un punto di riferimento per chi cerca aromi esplosivi di uva spina e

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Marlborough
Uve	100% Sauvignon Blanc
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	L'uva è stata raccolta con cura nelle fresche ore del mattino per preservarne i delicati aromi e la naturale acidità. Dopo la vendemmia, le uve sono state pigiate delicatamente e il mosto trasferito in serbatoi di acciaio inox per una fermentazione a bassa temperatura, mantenendo così intatti gli aromi vivaci e la freschezza del frutto. Il vino è stato poi chiarificato e filtrato per garantirne limpidezza e stabilità prima dell'imbottigliamento.
Sensazioni	Sauvignon intenso e aromatico. Agrumi, frutta tropicale e grande freschezza. Stile moderno.

agrumi, Misty Cove non si ferma qui. La cantina, infatti, ama sperimentare, spingendosi verso varietà meno convenzionali per la zona, come il Grüner Veltliner, o affinando con maestria il Pinot Noir, che qui trova una delle sue espressioni più eleganti fuori dalla Borgogna.

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