



ACQUISTATO IL

Macon-Villages AOC Vieilles Vignes 2023

2023

Ricco e minerale



Svinando

La Vigna

Terreno
Esposizione Sud, Sud-Est

Allevamento Guyot

Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Maconnais

Uve Chardonnay 100%

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce

Vinificazione Uve diraspate, fermentazione termocontrollata in acciaio inox. L'innaffiamento è fatto a mano e la fermentazione dura circa 6 mesi.

Sensazioni

Il Mâconnais è la parte più meridionale e solare della Borgogna. Ed è qui, a Laizé, che ha sede il Domaine de Naisse. "Vieilles Vignes", ovvero vigne vecchie. E' proprio questo il vero punto di forza di questo vino. Le piante da cui provengono le uve con cui è prodotto hanno ormai superato i quarant'anni d'età. Hanno radici molto profonde e riescono a pescare nutrienti e mineralità anche nelle annate più siccitose. Del resto il territorio di Laizé è caratterizzato da un suolo argillo-calcareo estremamente pietroso, che costringe la vite a lottare. E questa fatica si traduce in una concentrazione aromatica che le piante più giovani semplicemente non possono raggiungere. Siamo nell'ambito della denominazione Maçon-Villages AOC, una garanzia di qualità che identifica i vini prodotti nei comuni più vocati della zona. Una "DOC" che negli ultimi anni ha saputo conquistare i palati di tutto il mondo, offrendo bianchi di grande spessore a un prezzo ancora accessibile rispetto ai giganti della Côte d'Or. Chardonnay in purezza, il vitigno bianco più nobile del mondo nel Mâconnais abbandona le note burrose più pesanti per abbracciare un profilo più fresco e agrumato. Le uve vengono diraspate e pressate con cura, avviando poi una fermentazione termocontrollata in vasche di acciaio. La scelta dell'acciaio è fondamentale per non coprire il frutto con note legnose eccessive. Il vino riposa poi per almeno 6 mesi sulle sue fecce fini, ovvero i lieviti esausti. Questa "élevage sur lies" dona al vino una texture setosa e una complessità aromatica sorprendente. E difatti al naso si avvertono chiaramente i fiori bianchi, come il biancospino, seguiti da note di pesca bianca, limone maturo e un finale che ricorda la pietra focaia. In bocca è ampio e avvolgente, quasi polposo, ma sostenuto da una scia sapida che allunga il sorso e lo rende incredibilmente beverino. Volete onorarlo al meglio? Provatelo con una frittura di paranza: la sua sapidità taglia perfettamente l'untuosità del fritto. Tutto il resto... E' noia!

Oggi ci aggiriamo per il Mâconnais, dove la Borgogna sembra sorridere con un calore tutto particolare. Qui, nel pittoresco villaggio di Laizé, sorge il Domaine de Naisse, un'azienda che incarna perfettamente lo spirito generoso e l'eleganza informale della Borgogna del sud. Nel 1980, Guy Béranger decide di scommettere sul potenziale di queste terre. Inizialmente conferitore in cooperativa, Guy compie il grande passo nel 1997, iniziando a vinificare in proprio le uve della sua tenuta. E' l'inizio di una grande avventura. Nel 1999, poi, l'ingresso in azienda di Christophe Brenot, suo genero, oggi alla guida della cantina insieme a sua moglie Elodie, figlia di Guy. Con circa 20 ettari e 50 vitigni, il Domaine de Naisse è un'azienda a misura d'uomo, dove ogni bottiglia racconta la cura artigianale della famiglia Brenot-Béranger. Domaine de Naisse è spesso soprannominato "la tenuta più soleggiata della Borgogna". Questo perché le vigne si distendono su un altipiano calcareo a circa 280 metri di altezza, godendo di un'esposizione che regala alle uve una maturazione perfetta.

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