ACQUISTATO IL .....

# "Heritage An 1618" Picpoul de Pinet AOC 2025 2025




## Teso e marino

Questa bottiglia è un vero e proprio biglietto per la costa meridionale della Francia, dove le onde del Mediterraneo sfiorano quasi le radici delle vigne. Gérard Bertrand, ex campione di rugby e oggi pioniere della viticoltura sostenibile, firma questo bianco d'eccellenza per celebrare lo storico legame tra il territorio della Languedoc e la produzione di vini marittimi. Ci troviamo vicino alla splendida laguna di Thau. Questo territorio beneficia di un microclima unico. Il calore del sole del sud viene mitigato dalle brezze marine che soffiano costantemente dal mare. L'umidità salmastra della sera gioca un ruolo fondamentale. Consente infatti ai grappoli di maturare in modo uniforme, preservando un'acidità vibrante che altrimenti andrebbe perduta nel caldo torrido dell'estate francese. E' un'area interamente dedicata a valorizzare un singolo vitigno autoctono in purezza. Qui, infatti, il Picpoul Blanc trova la sua terra d'elezione da secoli. Si tratta di un'uva generosa, famosa per la sua straordinaria freschezza naturale, che nel dialetto locale significa letteralmente "pungi il labbro" a causa della sua spiccata e piacevole acidità. Per evitare che il caldo comprometta la fragranza dei frutti, la vendemmia viene effettuata rigorosamente nelle ore più fresche della giornata, spesso di notte. In cantina i grappoli subiscono una pressatura estremamente soffice. La fermentazione si svolge in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Anche l'affinamento avviene solo in acciaio, escludendo totalmente l'uso del legno. Questa scelta produttiva serve a mantenere intatto il profilo varietale dell'uva, mettendo in primo piano la sua naturale e irresistibile sapidità. Giallo paglierino luminoso, arricchito da brillanti riflessi verdolini, al naso è un'esplosione di energia agrumata. Spiccano note fresche di lime, pompelmo rosa e mela verde croccante, accompagnate da sfumature di gelsomino e fiori bianchi. Sul finale emergono chiare e affascinanti note iodate e mediterranee. In bocca è teso, dritto e straordinariamente scorrevole. La freschezza agrumata dà una sferzata di energia, mentre una fitta trama salina rende la beva dinamica. Il finale è lungo, minerale e piacevolmente salato. A tavola è un Campione del mondo, quando si tratta di cucina marinara. Ostriche, frittura di paranza o spaghetti alle vongole... A voi la scelta!

La storia racconta che Gérard Bertrand vendemmiò le sue prime uve nel lontano 1975, affiancando per i successivi 12 anni il padre Georges. Si trovava allora tra i vigneti di Château de Villemajou nel cuore della AOC Corbières. Da allora, quasi mezzo secolo dopo, l'attività di Gérard è cresciuta molto, al punto oggi di interessare praticamente tutti i migliori terroir del Sud della Francia. Quella che all'inizio era una piccola tenuta famigliare durante la sua guida si è trasformata nel più importante produttore della regione. Oggi sotto il cappello di Gérard Bertrand ci sono ben 11 Château che producono tutte le principali appellazioni del Sud-Ovest della Francia. Da anni, inoltre, l'azienda è annoverata come una delle più importanti per la produzione di vini biologici e biodinamici della nazione. Oltre che per la produzione di vini rosati, compresi alcuni dei più venduti e pregiati al mondo.

## La Vigna

| | |
|---|---|
| **Terreno** | Argilloso-calcareo con presenza di sedimenti marini e terreni ricchi di minerali |
| **Esposizione** | sud-est, est |
| **Allevamento** | Guyot e cordone speronato |
| **Densità imp.** | |

## Il Vino

| | |
|---|---|
| **Tipologia** | Vino bianco fermo |
| **Provenienza** | Languedoc |
| **Uve** | picpoul blanc 100% |
| **Gradazione** | 12.5% vol |
| **Temp. Servizio** | 12 gradi |
| **Quando Berlo** | entro 2-3 anni |
| **Abbinamento** | Menù di pesce |
| **Vinificazione** | Le uve provengono da vigneti affacciati sul Mediterraneo, fortemente influenzati dalle brezze marine che aiutano a preservare freschezza e aromaticità. Dopo la raccolta nelle ore più fresche della giornata, le uve vengono pressate delicatamente e fermentano in acciaio inox a temperatura controllata. L'affinamento avviene esclusivamente in acciaio per mantenere intatta la componente aromatica varietale e valorizzare la naturale sapidità del Picpoul Blanc. |
| **Sensazioni** | Bianco fresco e vibrante, con profumi di lime, pompelmo, mela verde e fiori bianchi, accompagnati da delicate note iodate e mediterranee. Al palato è teso, sapido e molto scorrevole, con una freschezza agrumata che dona energia e precisione al sorso. Il finale è lungo, minerale e piacevolmente salino, perfettamente in linea con il carattere marittimo della denominazione. Un vino diretto, elegante e altamente gastronomico. |

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