ACQUISTATO IL .....

Pouilly-Fuissé AOC 2023 2023



La Vigna

Terreno	Argilloso-calcareo con forte presenza di marne calcaree e substrati ricchi di fossili marini
Esposizione	sud-est, est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Borgogna
Uve	Chardonnay 100%
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 6-8 anni
Abbinamento	Menù di pesce, Menù di carne
Vinificazione	Le uve provengono da vigneti selezionati del Mâconnais, situati su suoli particolarmente vocati alla coltivazione dello Chardonnay. Dopo una pressatura soffice, la fermentazione avviene in parte in acciaio inox e in parte in botti di rovere francese per preservare freschezza e complessità aromatica. Il vino affina poi sulle fecce fini per diversi mesi, acquisendo maggiore struttura, rotondità ed eleganza senza perdere precisione e identità territoriale.
Sensazioni	Chardonnay intenso ed elegante, con profumi di pesca gialla, pera matura, agrumi, fiori bianchi e leggere sfumature di nocciola e burro fresco. Al palato è ricco e armonioso, sostenuto da una vibrante freschezza minerale che dona equilibrio e profondità al sorso. La texture è morbida e avvolgente, con un finale lungo, raffinato e delicatamente sapido. Un grande bianco borgognone, capace di coniugare potenza ed eleganza.

Potente e raffinato

Una scogliera calcarea che emerge come una fortezza sopra un oceano di colline pettinate dalle vigne. Questo scenario spettacolare non è un sogno. Rappresenta la culla naturale in cui prende vita un bianco monumentale, capace di lasciare il segno fin dal primissimo assaggio. Stiamo parlando del leggendario Pouilly-Fuissé, firmato qui da Maison Joseph Drouhin. Fondata nel cuore di Beaune nel lontano 1880 e guidata ancora oggi con passione immutata dalla quarta generazione della famiglia, la cantina ha fatto la storia diventando una pioniera assoluta dell'agricoltura biologica e biodinamica. Questa etichetta ci porta dritti nel Mâconnais, l'area più meridionale e solare della regione. Qui il paesaggio è dominato dalle spettacolari e iconiche vette di Solutré e Vergisson, imponenti speroni di roccia gessosa che creano un microclima unico al mondo. Il terreno è un mosaico perfetto di calcare, argilla e sedimenti marini risalenti al giurassico. Questa combinazione geologica così preziosa agisce come una spugna termica e idrica, costringendo le radici delle piante a scendere in profondità. Il risultato si traduce in grappoli compatti e sani, dotati di una ricchezza aromatica impareggiabile e di una spiccata acidità naturale. In questo anfiteatro naturale baciato dal sole lo Chardonnay regna sovrano. Il vitigno qui esprime una personalità sontuosa e aristocratica che non ha alcun bisogno di essere corretta con tagli o blend di altre varietà. In cantina, dopo una raccolta manuale estremamente selettiva, i grappoli vengono sottoposti a una pressatura soffice e progressiva. La fermentazione si svolge in parte in vasche di acciaio inox, per blindare la freschezza e la precisione varietale del frutto, e in parte in botti di rovere francese. Il vino riposa poi per diversi mesi sulle proprie fecce fini. Questo lento affinamento regala alla struttura una rotondità avvolgente e una densità setosa, mantenendo intatta la vibrante identità territoriale. Colore giallo paglierino carico e luminoso, dai riflessi quasi dorati, al naso l'impatto è intenso e stratificato, con profumi avvolgenti di pesca gialla, pera matura, agrumi e piccoli fiori bianchi. Subito dopo emergono sfumature nobili di nocciola tostata e burro fresco. In bocca il sorso si rivela ricco, potente e incredibilmente armonioso. Il finale è lunghissimo, raffinato e impreziosito da una scia sapida. Da provare con dei medaglioni di astice al burro fuso o con un petto d'anatra all'arancia.

C'è un nome che evoca immediatamente il fascino senza tempo, la finezza e la straordinaria complessità della Borgogna. E' quello di Joseph Drouhin. La maison, fondata nel 1880 nel cuore storico di Beaune, da oltre un secolo un punto di riferimento per chiunque voglia accostarsi ai grandi vini francesi. Giunta oggi alla quarta generazione, con la quinta che ha già iniziato a muovere i primi passi in azienda, la famiglia Drouhin porta avanti una storia fatta di intuizioni felici, profondo rispetto per la natura e una passione che si tramanda come il più prezioso dei patrimoni. La tenuta si sviluppa su un vero e proprio mosaico di suoli e si estende su circa 80 ettari che toccano le denominazioni più prestigiose della regione: dalle colline calcaree di Chablis alla leggendaria Côte d'Or, fino alla Côte Chalonnaise. In Borgogna, il concetto di terroir non è una semplice parola, ma una filosofia di vita: ogni singola parcella, chiamata "climat", possiede un'identità unica, influenzata dalle sfumature del suolo e dal

microclima. L'obiettivo di Joseph Drouhin è proprio questo: fare in modo che ogni bottiglia diventi il racconto fedele del fazzoletto di terra da cui proviene. Per farlo, i vitigni simbolo della regione, lo Chardonnay e il Pinot Nero, vengono ascoltati e assecondati, mai forzati. Ciò che rende la Maison un vero e proprio pioniere nel mondo del vino è stata la scelta, intrapresa fin dagli anni '80, di abbracciare una viticoltura totalmente biologica e biodinamica, molto prima che diventasse una tendenza globale.

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