ACQUISTATO IL .....

"Beneath the Clouds" Chardonnay 2024 2024

Fresco e burroso



Una valle sudafricana completamente avvolta da una fitta coltre di nuvole bianche, capaci di nascondere il sole e fermare il tempo. Non è la scena di un film, ma la realtà da cui nasce questo Beneath the Clouds, un bianco straordinario. Siamo nell'affascinante regione di Elgin, un altopiano lussureggiante e incontaminato in Sudafrica. Questo territorio è un vero e proprio anfiteatro naturale, essendo interamente circondato da ripide e maestose catene montuose. Qui la natura ha creato le condizioni ideali per una viticoltura d'avanguardia, dove l'altitudine che raggiunge i 500 metri sul livello del mare e gli inverni decisamente rigidi concorrono a definire Elgin come la regione vinicola più fresca di tutto il Sudafrica. Il protagonista di questo ecosistema è il Cape Doctor, un vento forte e fresco che spira da sud-est durante la stagione estiva. Quando incontra l'anfiteatro montuoso di Elgin, questo vento spinge l'aria fredda dell'oceano direttamente sopra i filari, coprendo l'intera vallata con un soffice tappeto di nuvole. Questa barriera naturale scherma i raggi solari, abbassa drasticamente le temperature diurne e rallenta la maturazione delle uve, permettendo ai grappoli di sviluppare un corredo aromatico di rara intensità. Chardonnay in purezza, tra queste montagne il nobile borgognone trova una seconda patria d'elezione, esprimendosi con una verticalità e una finezza che ricordano i grandi modelli europei, senza però perdere il carattere solare e generoso tipico del Nuovo Mondo. Le uve, raccolte ancora fredde, vengono pressate delicatamente a grappolo intero. Dopo una decantazione statica per gravità durata tutta la notte, il mosto viene travasato. La fermentazione avviene in parte con lieviti selvaggi all'interno di vecchie barrique di rovere francese di terzo passaggio, mentre il 25% della massa fermenta in vasche d'acciaio per preservare la freschezza fruttata. Per mantenere intatta la vibrante acidità tagliente, viene inibita la fermentazione malolattica e non si effettua alcun battonage. Il vino affina così per 9 mesi prima dell'assemblaggio finale. Nel calice si presenta di una bellissima veste giallo paglierino, brillante e consistente. Al naso si apre generoso con profumi intensi di pesca matura, sfumature calde di farina d'avena e un'elegante scia minerale di pietra focaia. In bocca si scopre un vino caratterizzato da un equilibrio magistrale. Denso e avvolgente, è dominato da note nitide di pompelmo e agrumi. L'integrazione tra i toni terziari del legno e la freschezza fruttata è perfetta. A tavola richiede piatti strutturati e ricchi. Perfetto con un filetto di salmone in crosta, dove la densità del vino regge la grassezza del pesce. Si sposa bene anche con le capesante scottate, esaltando la tendenza dolce del mollusco. Da provare infine con un pollo alla diavola ben saporito.

La Vigna

Terreno

Esposizione

Allevamento

Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Elgin
Uve	Chardonnay 100%
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Menù di pesce, Menù di carne
Vinificazione	Il Cape Doctor, che crea la copertura nuvolosa durante il periodo di maturazione, consente all'uva di maturare completamente in vigna mantenendo ancora una bellissima acidità naturale. Lieviti selvatici e fermentazione in vecchie barriques di rovere francese si traducono in un vino con bella struttura e complessità. L'uva fredda viene pressata delicatamente a grappolo intero. Il succo viene sottoposto a decantazione per gravità durante la notte e il succo viene travasato in botti per la fermentazione. Il 25% del vino è stato fermentato in vasche per mantenere freschezza e aromi. Dopo la fermentazione viene aggiunta solforosa per inibire la fermentazione malolattica e non vengono effettuati ulteriori batonage. Dopo 9 mesi di affinamento, 75% in barrique di 3° passaggio e circa 25% in vasche, si prepara il blend e l'imbottigliamento.
Sensazioni	Esprime generosi aromi di frutta, come la pesca, con farina d'avena e pietra focaia. Questi seguono al palato con pompelmo dominante. Delizioso palato denso con grande equilibrio tra i toni del legno e gli agrumi, supportato da una dolce acidità piccante.

Ci sono luoghi nel mondo del vino capaci di ridefinire completamente la mappa geografica di un territorio. Uno di questi è senza dubbio Oak Valley, una splendida realtà che sorge nel cuore della Elgin Valley, in Sudafrica. Se oggi questa zona è celebrata a livello internazionale per la produzione di vini da clima fresco straordinariamente eleganti, il merito va in gran parte alla visione, alla tenacia e alla storia secolare di questa azienda a conduzione familiare, giunta oggi alla sua quinta generazione. Tutto ha inizio nel lontano 1898, grazie a Sir Antonie Viljoen, un medico laureatosi a Edimburgo e senatore del Parlamento del Capo. Uomo dall'intelletto vivace e agricoltore straordinario, Sir

Antonie acquistò i terreni di Oak Valley e vi piantò i primi frutteti commerciali di mele della regione. Un'intuizione che cambiò l'economia locale: per quasi un secolo, infatti, Elgin è stata sinonimo esclusivamente di frutta. Ma Sir Antonie non si fermò qui. Amante della natura, piantò una vastissima foresta di querce inglesi - che oggi conta più di 4.000 alberi su 30 ettari e dà il nome alla tenuta - e commissionò la prima cantina della valle nel 1908. Anche se la produzione vinicola fu temporaneamente interrotta negli anni '40 per fare spazio alla pressante richiesta di frutta durante la guerra, il seme della viticoltura d'eccellenza era ormai piantato. Il vero e proprio ritorno al vino avviene in tempi più recenti, quando la famiglia Rawbone-Viljoen decide di sfruttare l'incredibile potenziale climatico di Elgin per dare vita a etichette dal profilo unico. La Elgin Valley è infatti un distretto geografico molto particolare: un altopiano sopraelevato circondato da maestose montagne e situato a soli 20 chilometri dall'oceano. Questa posizione garantisce un microclima eccezionalmente fresco, con piogge generose, frequenti coperture nuvolose ed escursioni termiche marcate. Durante le sere d'estate, l'aria fresca scende dalle montagne e accarezza i vigneti come un fiume invisibile, permettendo alle uve di maturare lentamente. La filosofia produttiva di Oak Valley si basa su un profondo rispetto per la terra e su una gestione integrata e sostenibile, certificata IPW (Integrated Production of Wine). La tenuta è un vero e proprio ecosistema vitale e diversificato, dove i vigneti convivono con la storica produzione di mele e pere, serre di fiori recisi, allevamenti di bestiame e maiali allevati allo stato brado (nutriti proprio con le ghiande delle storiche querce).

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