



ACQUISTATO IL

Chenin Blanc Wild Ferment 2024

2024



Fermentato con lieviti indigeni

Lo Chenin Blanc Wild Ferment di Delheim regala un'esperienza sensoriale sorprendente e autentica. Ci troviamo a Stellenbosch, la regione vitivinicola più celebre del Sudafrica. Tra queste colline spettacolari opera la storica cantina Delheim, guidata con passione e visione ecologica dalla famiglia Sperling. Il carismatico fondatore, Spas Sperling, divenne famoso non solo per la qualità dei suoi prodotti, ma anche per aver inaugurato la prima "Wine Route" sudafricana nel 1971. Oggi i vigneti aziendali si estendono sui terreni marnosi e ricchi di granito decomposto delle colline di Simonsberg Mountain. Qui l'altitudine e l'esposizione favoriscono un'ottima escursione termica. Questo vino si fregia della prestigiosa denominazione Stellenbosch, integrata nel rigido sistema di tutela sudafricano "Wine of Origin" (WO). Questa certificazione garantisce al consumatore l'assoluta tracciabilità, la provenienza geografica delle uve e gli standard qualitativi della zona. Chenin Blanc al 100%, proveniente dal blocco più antico e storico di tutta la fattoria, la vecchia vigna apporta una straordinaria concentrazione aromatica, regalando un sorso profondo che racconta fedelmente la storia del terroir. Per preservare l'integrità del frutto, la raccolta avviene a mano alle prime luci dell'alba. Una volta in cantina, i grappoli vengono diraspati, pigiati e sottoposti a una pressatura soffice. Il mosto riposa a freddo per quasi due giorni. Successivamente viene travasato in botti di legno e vasche di cemento. Qui inizia la fermentazione spontanea, attivata esclusivamente dai lieviti indigeni presenti sulle bucce, senza l'uso di lieviti selezionati. Conclusa la fermentazione, il vino affina sulle proprie fecce fini per ulteriori nove mesi. Segue una leggera filtrazione e una minima aggiunta di solforosa prima dell'imbottigliamento. Il vino riposa poi in cantina per un altro anno di affinamento in bottiglia. Riflessi dorati, al naso l'impatto è travolgente ed espressivo. Dominano calde fragranze di frutta con nocciolo e vibranti note di scorza d'arancia, sostenute da sfumature sottili ed eleganti di caprifoglio. In bocca rivela un frutto vibrante e un'abbondanza tattile straordinaria. La sensazione è ricca, profonda, avvolgente. Il finale si allunga al palato con una persistenza agrumata e minerale memorabile. Buono già oggi, questo Chenin Blanc ha un eccellente potenziale d'invecchiamento. Con il passare degli anni, anche 7 o 8, la ricchezza del frutto e la vinificazione in legno e cemento gli permetteranno di sviluppare note evolute di idrocarburo e frutta secca tostata.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Stellenbosch

Uve Chenin Blanc 100%

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Menù di pesce, Menù di carne

Vinificazione

Si produce questo vino in modo quasi completamente naturale per rispettare il frutto del blocco più antico di Chenin Blanc della fattoria. Le uve vengono raccolte la mattina presto nel cuore del Sudafrica, dove le maestose montagne di Simonsberg abbracciano la rinomata regione di Stellenbosch, sorge Delheim, un vigneto che ne racconta la storia. Il succo viene lasciato riposare per quasi due giorni a temperature fredde, quindi travasato in botti e vasche di cemento per la fermentazione. Fermentazione spontanea (non mix irresistibile di eleganza europea e vibrante carattere locale. La storia di Delheim è legata a doppio filo alla famiglia Sperling, e in particolare al leggendario Spatz Sperling, arrivato qui dalla Germania nel dopoguerra. Con la sua personalità carismatica e la sua visione lungimirante, Spatz non si è limitato a fare il vino, ma ha letteralmente plasmato la cultura del vino a Stellenbosch, fondando la prima Wine Route del paese. Oggi la tenuta è guidata con la stessa passione dai suoi figli, Victor e Nora, che mantengono vivo lo spirito innovativo del padre. Per Delheim, fare vino significa prima di tutto proteggere l'ambiente. Per questo la cantina adotta una filosofia

Sensazioni

Tutta la complessità delle caratteristiche della fermentazione selvaggia sono presenti in questa edizione del Delheim Wild Ferment. Fragranze dominanti di frutta con nocciolo e scorza d'arancia supportate da sottili note di caprifoglio. Frutto vibrante con sensazione in bocca abbondante e finale persistente al palato. Una bellissima esposizione di un vecchio vigneto che ne racconta la storia.

produttiva fortemente orientata alla sostenibilità e alla biodiversità. Non solo riduce l'impatto ambientale, ma cerca di convivere in armonia con la natura. Non a caso gran parte della proprietà è preservata come riserva naturale incontaminata, e in vigna si privilegiano pratiche agricole che rispettano il ciclo vitale del terreno.