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 per mantenere la temperatura più fredda possibile. I grappoli vengono diraspati e pigiati prima di una pressatura soffice. 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 vengono utilizzati lieviti commerciali), che consente al vino di raccontare la propria storia e quella del terroir di Delheim. Dopo la fermentazione, il vino viene lasciato maturare sulle proprie fecce fini per altri nove mesi, al termine dei quali riceve una leggera filtrazione e una minima dose di solforosa prima dell'imbottigliamento. Successivamente viene mantenuto a temperatura ottimale per un altro anno di affinamento in bottiglia.
Sensazioni	Tutta la complessità delle caratteristiche della fermentazione selvatica 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 espressione di un vecchio vigneto che ne racconta la storia.

Nel cuore del Sudafrica, dove le maestose montagne di Simonsberg abbracciano la rinomata regione di Stellenbosch, sorge Delheim, un pezzo di storia del vino sudafricano. Delheim crea vini che sono un 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, co-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

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.

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