ACQUISTATO IL .....

"Fountain of Youth" Sauvignon Blanc 2025 2025



La Vigna

Terreno

Esposizione

Allevamento

Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Elgin
Uve	Sauvignon Blanc 100%
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Terreno ghiaioso di medio impasto con strato di argilla strutturato. Il clima fresco di Elgin provoca un ritardo nella maturazione, il loro Sauvignon Blanc può maturare al meglio in vigneto dove altre regioni più calde non hanno questo lusso. La vinificazione riduttiva con temperature di fermentazione fresche da vita a questo grande vino con una bella profondità di frutta.. Le uve rafreddate vengono diraspate, pigiate e pressate senza contatto prolungato con le bucce. Il succo viene chiarificato, travasato e la fermentazione viene effettuata a freddo in vasche di acciaio inox. Dopo la fermentazione il vino viene filtrato dalle fecce grossolane di fermentazione ma lasciato sulle fecce fini per 3 mesi. Successivamente il vino viene stabilizzato, filtrato ed imbottigliato.
Sensazioni	Esprime aromi fruttati di frutto della passione, pesca bianca e litchi con un leggero sottofondo erbaceo. Al gusto persistono sapori di frutto della passione, in particolare granadilla, limoni, pera bianca, uva spina e un delizioso finale salino che ricorda una conchiglia di ostriche fresche o sale marino.

Esotico e minerale

Il segreto dell'eterna giovinezza in un bicchiere di vino. Nel 1899 Sir Antoine Viljoen, fondatore della storica tenuta Oak Valley, scoprì una sorgente di acqua purissima e cristallina ai piedi delle montagne del Groenlandberg. Era così convinto delle sue proprietà benefiche da farla canalizzare fino a casa, battezzandola ufficialmente come la propria fonte della giovinezza. Da questo aneddoto nasce un bianco straordinario capace di sfidare il tempo. Siamo nel cuore del Sudafrica, precisamente nella spettacolare e verdeggiante valle di Elgin. Questo territorio si distingue per una fortissima vocazione all'agricoltura sostenibile e alla viticoltura di precisione. Il Sauvignon Blanc qui sviluppa un corredo aromatico ricchissimo e una acidità tagliente, un vero lusso che le regioni interne più calde non possono permettersi. Il vitigno esprime nel calice tutta la forza e l'eleganza del terroir d'origine senza filtri. In cantina si applica una filosofia rigorosamente riduttiva per proteggere il mosto dall'ossigeno. Le uve vengono raffreddate, diraspate e pressate con delicatezza escludendo il contatto prolungato con le bucce. La fermentazione avviene a freddo in vasche di acciaio inox. Finita la fermentazione il vino riposa sulle sue fecce fini per tre mesi, acquisendo una bellissima profondità fruttata e una consistenza avvolgente. Colore giallo paglierino luminoso dai riflessi verdolini, al naso esplode un bouquet esotico guidato da frutto della passione, litchi e pesca bianca, ben bilanciato da un leggero e rinfrescante sottofondo erbaceo. In bocca colpiscono i sapori netti di granadilla, limone e uva spina. Il sorso è teso, succoso e scorre dritto come un fuso verso un finale salino entusiasmante che evoca il sale marino e il guscio di ostrica. Funziona bene con un carpaccio di ricciola agli agrumi perché la sapidità del vino esalta la dolcezza del pesce crudo. Ma può essere abbinato anche a un risotto agli asparagi selvatici, dove la nota erbacea crea una perfetta armonia aromatica.

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