ACQUISTATO IL .....

Reserve "CVC" Blend 2022 2022



La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Worcester
Uve	67% Chenin Blanc, 18% Viognier, 15% Chardonnay
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	Il vino è prodotto interamente con uve coltivate in azienda, selezionate a mano in pianta e raccolte al mattino presto per garantire grappoli freschi e perfetti. Le uve sono state pressate a grappolo intero e il succo a corsa libera è stato fermentato in botte con una combinazione di lieviti selezionati e indigeni. L'affinamento avviene in botti di rovere francese, di cui il 30% di primo passaggio, per circa 12 mesi.
Sensazioni	Con il suo sorprendente colore limone pallido, questo vino brilla per la sua brillantezza e il suo invitante profumo di frutta tropicale, melone, pera, caprifoglio, mandorla e un leggero pizzico di pepe bianco. Sorso dopo sorso, si rivela succulento, con note nitide di mela verde e agrumi maturi, che conferiscono una vivace acidità a questo vino. Il finale lungo e persistente, arricchito da una vena minerale sottile ma presente, lascia un piacevole.

Ricchezza dei tropici ed eleganza del vecchio continente

Un vino capace di condensare in un unico calice la ricchezza dei tropici e la rigorosa eleganza del vecchio continente. Stiamo parlando del Reserve CVC di Alvi's Drift. Dietro al nome di questa straordinaria cantina si nasconde un aneddoto storico molto caro alla comunità locale. Nel 1928, il capostipite Albertus Viljoen van der Merwe, noto a tutti semplicemente come Alvi, costruì un solido ponte sospeso per consentire ai suoi vicini di attraversare in sicurezza il fiume Breede e raggiungere i suoi terreni. Quel passaggio divenne rapidamente celebre come Alvi's Drift, trasformandosi nel simbolo di un'azienda che ancora oggi mette al centro dei propri valori l'accoglienza, la condivisione e l'unione. Ci troviamo nella rinomata regione vitivinicola di Worcester, all'interno della circoscritta e prestigiosa area di Scherpenheuvel. Qui la natura si esprime attraverso un microclima mediterraneo ideale, caratterizzato da giornate calde e luminose contrapposte a serate rinfrescate dalle correnti montane e oceaniche. Questa etichetta si sviluppa attorno a un blend bianco sapientemente orchestrato. Il vitigno principale è lo Chenin Blanc, presente al 67%, una varietà d'origine francese che in Sudafrica ha trovato la sua vera terra d'elezione esprimendo doti uniche di freschezza. A completare il mosaico concorrono il Viognier al 18%, che dona una seducente impronta aromatica e floreale, e lo Chardonnay al 15%, responsabile della struttura e della spiccata morbidezza della trama. La vendemmia si svolge esclusivamente alle prime luci dell'alba per garantire che i frutti giungano in cantina freschi e integri. I grappoli interi vengono sottoposti a una pressatura soffice. Successivamente, il solo mosto fiore affronta la fermentazione direttamente in legno, sfruttando una combinazione di lieviti selezionati e indigeni. Il vino matura poi per circa 12 mesi in botti di rovere francese, utilizzando per il 30% legni di primo passaggio. Colore limone pallido, dotato di una splendida brillantezza, al naso è complesso e intenso. Un vero tripudio di frutta tropicale, melone e pera, arricchito da sfumature di caprifoglio, mandorla e un leggero pizzico di pepe bianco. In bocca rivela una struttura di medio corpo di grandissimo equilibrio. Il sorso è succulento, ravvivato da note nitide di mela verde e agrumi maturi che regalano una vibrante acidità. Questo impianto fruttato è avvolto da una vena minerale sottile ma ben presente, che accompagna la beva verso un finale fresco, lungo e di notevole piacevolezza. Da provare con un filetto di salmone scottato, poiché la struttura del vino sorregge la grassezza del pesce esaltando la nota tostata.

Benvenuti nel cuore della Breede River Valley, a circa due ore di auto da Città del Capo, in Sudafrica. Qui, in un territorio dove la natura si esprime con una forza e una generosità dirompenti, sorge Alvi's Drift, una cantina privata che custodisce una delle storie familiari e vitivinicole più affascinanti del panorama sudafricano. Tutto ha inizio nel 1928, quando il capostipite Albertus Viljoen van der Merwe, affettuosamente chiamato da tutti semplicemente Alvi, acquistò questo vasto podere lungo le sponde del fiume Breede. Oltre all'agricoltura, era un pilastro della comunità e un grandissimo giocatore di rugby, tanto da aver segnato la prima storica meta degli Springboks (la nazionale sudafricana) contro gli All Blacks sul suolo africano. Nel 1930, per permettere ai residenti e ai lavoratori di attraversare il fiume

in sicurezza, fece costruire un ponte a basso livello. Quella struttura divenne rapidamente nota a tutti come "Alvi's Drift", ossia il guado di Alvi, un punto di riferimento che oggi dà con orgoglio il nome alla cantina, celebrando il forte legame con il territorio e lo spirito comunitario delle origini. Oggi la tenuta è guidata dalla terza generazione della famiglia, con Alvi van der Merwe, nipote del fondatore ed ex medico convertito alla terra, nel ruolo di winemaker, affiancato dal fratello Johan. La proprietà è un ecosistema immenso e pulsante: oltre ai circa 410 ettari di vigneti, ospita un moderno caseificio, frutteti, e persino una riserva di caccia privata in cui convivono liberamente specie autoctone come springbok, eland e struzzi.

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