ACQUISTATO IL .....

"Sounds of Silence" Pinot Noir 2024 2024

Elegante, fresco e floreale



Oggi ci troviamo al cospetto di un vigneto isolato, abbarbicato sulle ripide pendici meridionali delle montagne del Groenland, dove l'unico rumore è il fischio del vento che accarezza la vegetazione. In questa cornice quasi mistica, dominata da una quiete assoluta, prende vita Sounds of Silence. Un rosso straordinario che fa della solitudine e del rigore montano la chiave per raggiungere una grazia espressiva fuori dal comune. Ci troviamo nella celebre Elgin Valley, un altopiano sudafricano che sfida le convenzioni e ridefinisce la geografia enologica del Nuovo Mondo. Questa specifica micro-regione è circondata da maestosi rilievi che isolano i vigneti, creando un ecosistema protetto e unico. I suoli d'alta quota costringono la vite a spingere le radici in profondità per trovare nutrimento. Questa viticoltura eroica si traduce in grappoli compatti e ricchi di sostanze minerali. Qui Oak Valley coltiva il suo miglior Pinot Nero che, tra queste montagne, trova il suo habitat ideale, crescendo in un sottile e millimetrico equilibrio tra la piena maturazione zuccherina e il mantenimento della freschezza acida. La vinificazione prevede una macerazione soffice a temperature controllate per estrarre solo i tannini più nobili e i precursori aromatici più eleganti, evitando ogni eccesso. Successivamente il liquido matura per nove mesi all'interno di barrique di rovere francese. L'uso del legno è sapiente e misurato, con appena il 13% di botti nuove, una scelta mirata a non sovrastare l'anima originaria del vitigno. Colore rosso rubino trasparente e di grande luminosità, tipico per la varietà, al naso un bouquet floreale e fruttato fine, dove si distinguono note dolci di ciliegia, sfumature di viola e richiami di petalo di rosa. In bocca è setoso e vibrante. Una combinazione di mirtilli freschi e ciliegia matura riempie la bocca, bilanciata da un'acidità pazzesca che dona dinamismo. Il finale è lungo, pulito e impreziosito da una leggera e piacevole spezia di quercia.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Elgin
Uve	Pinot Noir 100%
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Il pinot nero, uva nobile e molto delicata, deve essere coltivata con un sottile equilibrio tra maturo e sotto maturo. Il fattore chiave di questo gran Pinot Noir è la fresca temperatura che Elgin Valley fornisce, unito al lavoro maniacale in cantina, dove il Pinot viene trattato la massima delicatezza. Macerazione delicata e interazione con le bucce, permettendo di fermentare a fresche temperature e maturare magnificamente dentro barriques di rovere francese per 9 mesi, di cui solo il 13% nuove.
Sensazioni	Aromi di dolce ciliegia, viola e petalo di rosa. Al palato mostra un'abbondanza di mirtilli freschi e ciliegia matura. Questi elementi di bacche rosse brillanti sono compensati da una bella acidità che porta ad un'eccellente freschezza. L'uso attento delle barriques francesi portano a tannini fini e una leggera spezia di quercia sul finale.

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