ACQUISTATO IL .....

"Génetin" Pouilly-Fume? AOP 2023 2023



Fresco, minerale e d'impatto

Simbolo della Loira, il Pouilly-Fumé è uno dei vini bianchi più affascinanti al mondo. A firmare questo Génetin è Domaine Tinel-Blondelet, una realtà storica di Thauvenay che coltiva la vite fin dal 1593. Qui dodici generazioni di vignaioli si sono tramandate la passione per la terra, valorizzando un microclima eccezionale bagnato dal grande fiume e protetto da dolci colline. I suoli di questa zona sono composti da marne kimmeridgiane, ricche di minuscole conchiglie fossili che donano ai vini una struttura profonda e una spiccata mineralità. In questa zona il Sauvignon Blanc trova una delle sue declinazioni più pure e riconoscibili. Il termine "Fumé" si riferisce all'aspetto della pruina sulle bucce delle uve mature, ma descrive soprattutto quell'inconfondibile profumo di pietra focaia battuta che caratterizza i vini prodotti qui. Le uve per il Génetin provengono da vecchie vigne piantate su terreni argillo-calcarei esposti idealmente a sud-est. La gestione in vigna segue i principi della viticoltura sostenibile per tutelare la biodiversità. In cantina i grappoli subiscono una pressatura soffice, seguita da una decantazione statica a freddo. La fermentazione avviene in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata per preservare intatta la fragranza dei profumi primari. Successivamente il vino affina sui lieviti fini per circa sei mesi con continui rimescolamenti, guadagnando uno spessore e una piacevole morbidezza. Nel calice si presenta di una bella tonalità giallo paglierino brillante, impreziosita da riflessi verdolini. Al naso l'impatto è esplosivo e pulito, dominato da note agrumate di pompelmo rosa, scorza di limone e fiori di ginestra, accompagnate da una caratteristica scia minerale d'affumicato. In bocca rivela una freschezza scattante. Bella l'acida che sostiene un sorso ricco e succoso. Il finale si allunga su ricordi sapidi e persistenti. Compagno ideale per la cucina di mare, è perfetto affiancato a un plateau di capesante scottate ma anche a un risotto al limone e gamberi rossi.

Oggi ci troviamo in un luogo incantato, la Valle della Loira, Qui, a Pouilly-sur-Loire, sorge Domaine Tinel-Blondelet, una realtà che vanta una tradizione familiare lunga oltre quattro secoli, con ben dodici generazioni di vignaioli. Le prime tracce risalgono addirittura alla fine del Cinquecento, oggi a guidare l'azienda è Annick Tinel-Blondelet che, dopo aver conseguito il diploma in viticoltura ed enologia a Beaune, ha raccolto il testimone dai genitori Camille e Fernand. Una delle pioniere della gestione al femminile nel mondo del vino locale che ha saputo ammodernare la cantina di famiglia senza mai snaturare l'eredità ricevuta. Un'eredità segnata anche dalle scelte intuitive del padre Fernand, che negli anni '60 decise di scommettere sul vino tagliato viticoltura, aprendo uno dei primi caveau di degustazione lungo la celebre Route Nationale 7, ed espandendo i possedimenti di famiglia fino alla sponda opposta del fiume, a Sancerre. Oggi il Domaine si sviluppa su circa 15 ettari di vigneto, distribuiti lungo tre delle denominazioni più prestigiose della zona: Pouilly-Fumé, Sancerre e Pouilly-sur-Loire.

La Vigna

Terreno	calcareo
Esposizione	
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Loira
Uve	100% Sauvignon Blanc
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Aperitivo, Crudi di mare
Vinificazione	Vinificazione tradizionale in serbatoi di acciaio inossidabile a temperatura controllata. Affinamento sulle fecce fini
Sensazioni	Colore dorato con riflessi verde chiaro. Secco e fruttato, con note agrumate

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