ACQUISTATO IL .....

"Frétoy" Sancerre Blanc AOP 2024 2024



Teso e vibrante

Fin dalla fine del Cinquecento la famiglia Blondelet coltivava la vite sulle sponde della Loira. Oggi Annick Tinel-Blondelet custodisce con orgoglio una straordinaria tradizione di dodici generazioni a Thauvenay, un piccolo borgo situato nei pressi di Sancerre. Qui il paesaggio collinare è accarezzato dal grande fiume e gode di un microclima continentale ideale per la maturazione delle uve. I terreni regalano una combinazione preziosa di calcare e silex, la celebre pietra focaia nota per trasmettere grande mineralità. Qui, dopo la devastazione della fillossera, i vignaioli locali compresero che solo il Sauvignon Blanc poteva valorizzare appieno questa impronta unica al mondo. Frêtoy nasce appunto da Sauvignon Blanc in purezza che proviene da piante che vantano circa quarant'anni d'età e affondano le radici in circa cinque ettari di vigneto perfettamente esposti al sole. In cantina la filosofia della maison è legata al massimo rispetto della materia prima. La fermentazione si svolge in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata per preservare gli aromi primari dell'uva. Segue poi un accurato affinamento di diversi mesi sulle fecce fini. Questa lavorazione dona al vino una piacevole rotondità, bilanciando l'acidità naturale prima del finale imbottigliamento estivo. Colore giallo paglierino brillante con vivaci riflessi verdolini, al naso l'impatto regala una vera sferzata di energia. Emergono subito note agrumate di pompelmo e lime, affiancate da mela verde e delicati profumi di fiori bianchi. Spicca poi il tipico richiamo di pietra focaia a rendere ancora più riconoscibile il vino. In bocca è teso, affilato e croccante. Il finale si rivela lungo, pulito e piacevolmente sapido. Per questo a tavola si dimostra una vera carta vincente. Ottimo con i tipici formaggi di capra, si sposa a meraviglia anche con un gran plateau di ostriche e frutti di mare.

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 esclusivamente sulla viticoltura, aprendo uno dei primi caveau di degustazione lungo la celebre Route Nationale 7, ed espandendo i possedimenti, di fatto, dall'altra parte 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	12 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Crudi di mare
Vinificazione	vinificazione tradizionale in serbatoi di acciaio inossidabile a temperatura controllata. Affinamento sulle fecce fini
Sensazioni	Colore brillante, con riflessi dorati e verde chiaro. Sentori di agrumi

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