ACQUISTATO IL .....

"Arrêt-Buffatte" Pouilly-Fume? AOP 2023 2023



La Vigna

Terreno	marne del Kimmeridgiano
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	Menù di pesce
Vinificazione	Vinificazione tradizionale in serbatoi di acciaio inossidabile termoregolati. Affinamento sulle fecce fini
Sensazioni	Un colore dai riflessi dorati. Mineralità, grande complessità, aromaticità, intensità dei profumi floreali di fiori bianchi e frutto della passione.

Grande struttura e mineralità

A Pouilly-sur-Loire, nel dialetto locale, il termine "Buffatte" riporta all'antico gesto di fermarsi a riprendere fiato dopo una salita faticosa. In questo luogo rialzato e battuto dai venti della Loira, i viaggiatori di un tempo facevano tappa prima di riprendere il cammino. Oggi questa collina ospita una delle parcelle più emblematiche del Domaine Tinel-Blondelet, una cantina guidata da Annick Tinel-Blondelet che rappresenta la dodicesima generazione di una famiglia di vignaioli attiva a Thauvenay fin dal 1593. AOP Pouilly-Fumé, sinonimo in tutto il mondo di vini bianchi di grande spessore e longevità, siamo sulla sponda destra del fiume Loira, dove le condizioni pedoclimatiche permettono di ottenere espressioni viticole di rara finezza. Sauvignon Blanc al 100%, questo famoso vitigno internazionale qui trova un habitat ideale, trasformando la ricchezza del sottosuolo in un sorso elegante, complesso e vibrante. L'Arrêt-Buffatte nasce da piante storiche di oltre cinquant'anni piantate su suoli di marne ricche di minuscole conchiglie fossili che cedono alle uve una spiccata personalità. In vigna l'azienda adotta pratiche sostenibili a basso impatto ambientale per preservare la salute della terra. In cantina i grappoli vengono pressati in modo soffice a cui segue una decantazione statica a freddo del mosto. La fermentazione si svolge in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata per custodire la purezza del frutto. Il vino affina poi sui propri lieviti fini per circa otto mesi con frequenti batonnage, guadagnando una struttura importante. Giallo dorato brillante con riflessi lucenti, al naso è ricco e sfaccettato. Si avvertono subito profumi maturi di pesca bianca, pompelmo giallo e scorza di cedro, seguiti da delicate note floreali di acacia e da un netto timbro salmastro e minerale. In bocca è denso, profondo e avvolgente. La spiccata componente acida bilancia perfettamente la materia, regalandoci una bevuta di grande classe. Il finale è piacevolmente lungo e persistente, con una nitida chiusura sapida. E' il compagno d'eccezione per piatti strutturati. Da provare con delle capesante alla piastra con crema di topinambur o un filetto di spigola al forno con erbe aromatiche. Perfetto anche con formaggi caprini stagionati, con cui è in grado di creare un abbinamento semplice ma... da leccarsi i baffi.

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 l'eredità ... 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 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.

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