



ACQUISTATO IL

"La Petite" Sauvignon 2025

2025

Fresco, minerale e profumato



Svinando

La Vigna

Terreno argilloso, calcareo

Esposizione Allevamento

guyot

Densità imp. Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Loira

Uve sauvignon blanc 100%

Gradazione 13.5% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 3-5 anni

Abbinamento frutti di mare, crostacei, pesce, risotti, verdure e antipasti

Vinificazione

Vinificazione: Pressatura pneumatica, decantazione alla French Method. Affinazione in bottiglia con batonnage dei lieviti ogni 15 giorni.

Sensazioni

Colore dorato pallido. esprime un profilo nitido con note di agrumi, frutta a polpa chiara, accenni esotici e una vena minerale che sostiene il sorso con equilibrio. In bocca è fresco, scorrevole e pulito, con una chiusura asciutta che lo rende estremamente versatile a tavola.

Un bianco di straordinaria immediatezza che nasce nel cuore della Loira. Stiamo parlando del Sauvignon La Petite Perrière, firmato da Saget La Perrière. Ci troviamo esattamente a Pouilly-sur-Loire, un borgo famoso fin dal Medioevo per essere uno dei centri nevralgici del commercio vinicolo lungo il fiume. In questo scenario unico, riconosciuto dall'UNESCO come Patrimonio dell'Umanità, il clima mite incontra suoli ricchi di calcare, argilla e schegge di silice. Si tratta di una combinazione geologica preziosa. I terreni nutrono le viti e trasmettono ai grappoli un'impronta minerale inconfondibile. Protagonista assoluto di questa bottiglia è il Sauvignon Blanc, che nella Loira trova la sua patria d'elezione. La lavorazione in cantina inizia con una pressatura pneumatica soffice dei grappoli. Segue una decantazione a freddo del mosto per eliminare le impurità in modo naturale. La fermentazione e la successiva maturazione avvengono esclusivamente in tini di acciaio inox. Durante questo periodo viene svolto un batonnage dei lieviti ogni quindici giorni. Questa pratica rimescola delicatamente le fecce fini nel vino, donando struttura e cremosità senza usare il legno. Infine, la scelta del tappo a vite si rivela una vera chicca per gli appassionati. Questa chiusura preserva la fragranza originaria del vino e ne garantisce la perfetta conservazione. Elegante nella sua veste dorata pallida dalle sfumature brillanti, al naso emergono note fresche di agrumi, mela verde e frutta a polpa chiara, affiancate da stuzzicanti accenni di frutta esotica. Sul fondo si percepisce una netta vena minerale che dona eleganza al bouquet. In bocca si dimostra fresco, scorrevole e pulito. La chiusura è asciutta e lascia la bocca pulita. Crudi di mare e tartare di pesce, primi piatti a base di asparagi o erbe aromatiche e perfino formaggi freschi di capra. Qui, l'unico limite è la nostra fantasia.

Un nome che ben rappresenta l'anima più autentica, eclettica ed elegante della Valle della Loira è senza dubbio Saget La Perrière. Fondata nel lontano 1790 a Pouilly-sur-Loire, per oltre nove generazioni, la famiglia Saget ha custodito e tramandato una passione viscerale per la viticoltura, trasformando una storica realtà familiare in una delle firme più autorevoli e rispettate di tutta la regione. Piuttosto che limitarsi a un singolo angolo di questo straordinario "giardino di Francia", la famiglia ha intrapreso negli anni un vero e proprio viaggio lungo il corso del fiume. Il risultato è un mosaico di tenute di proprietà e salde collaborazioni con vignaioli locali che abbracciano le denominazioni più prestigiose della regione: dalla celebre Pouilly-Fumé a Sancerre, fino ai Coteaux du Giennois, alla Foliaine e al Jumeau. Ogni zona porta il suo marchio e la sua personalità inconfondibile, figlia di suoli che variano dal calcare alla marna, fino alla famosa pietra focaia, il silex, capace di imprimere ai vini quel tocco minerale e vagamente affumicato tanto amato dagli appassionati di tutto il mondo.

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