ACQUISTATO IL .....

Cloudy Bay Sauvignon Blanc 2023

Un Sauvignon Blanc che racchiude in sé tutta la magia della Nuova Zelanda

Al naso brillante, leggeri sentori agrumati di kaffir lime e pompelmo abbondano, sostenuti da mature note simili alla nettarina. Al palato un elegante e concentrato palato rivela il carattere succoso delle drupacee e della citronella, supportato da una splendida mineralità. La sua fresca acidità porta ad un piacevole e persistente finale, suggerendo una certa maturità del Sauvignon Blanc.

Situata nell'Isola del Sud in Nuova Zelanda, nella regione del Marlborough, l'azienda prende il nome dalla baia all'estremità orientale della Wairau Valley, che venne battezzata Cloudy Bay dal capitano Cook durante il suo viaggio in Nuova Zelanda nel 1770. Al tempo della scoperta di Cook, i fiumi erano pieni di fango che rendeva le acque torbide. Cloudy Bay esiste grazie al sogno del suo fondatore, David Hohnen, già fondatore di Cape Mentelle, un visionario che ha fatto dell'espressione vinicola del terroir la missione della sua vita. Nel 1983 assaggiò per la prima volta un Sauvignon Blanc neozelandese; ne rimase così incantato da fondare Cloudy Bay nel 1985. Si attribuisce a Cloudy Bay il merito di aver fatto conoscere al mondo i vini neozelandesi e di aver reso famoso il Sauvignon Blanc come vino monovarietale. Nel 1997, il suo Sauvignon Blanc fu il primo vino neozelandese nella classifica Top 10 di Wine Spectator.

La Vigna

Terreno

Esposizione

Allevamento

Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Bianco Fermo Secco DOCG
Provenienza	Nuova Zelanda
Uve	100% Sauvignon Blanc
Gradazione	13%
Temp. Servizio	14°
Quando Berlo	Entro 3 anni da oggi
Abbinamento	Carpaccio di pesce
Vinificazione	
Sensazioni	Al palato è vibrante e appetitoso, con note tropicali concentrate e succose che si fondono con agrumi piccanti, frutta con nocciolo e sottili note di frutteti in fiore. Il palato è sostenuto da una vivace acidità di pompelmo, mantenendo i caratteri intensi della frutta fino al finale straordinariamente lungo.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com · 011-19467821