ACQUISTATO IL .....

"Bishop's Leap" Sauvignon Blanc 2022 2022



La semplicità di un Sauvignon Blanc ben fatto

L'essenza stessa del Sauvignon Blanc. Un bianco che, dal primo sorso, non può che portarci con la fantasia nella verde Nuova Zelanda. Bishop's Leap di Saint Clair è un vino moderno e godibile. Un calice perfetto come aperitivo o per accompagnare una cena etnica a base di piatti speziati. Dopo la vendemmia, le uve vengono portate in cantina velocemente e velocemente vengono trasformate. Nel più rigoroso rispetto della catena del freddo, tanto importante per salvaguardare e valorizzare al meglio i profumi più puri del frutto. La lavorazione è veloce e nel giro di pochi mesi dalla vendemmia il vino è già pronto per essere messo in commercio. Pronto subito per essere apprezzato dagli appassionati di tutto il mondo, per le tipiche note di pompelmo e frutta fresca e la leggera piccantezza che contribuisce a rendere il vino fresco e piacevole a lungo già dopo il primo sorso.

Ci troviamo in Nuova Zelanda, uno dei territori del nuovo mondo universalmente riconosciuto come patria di ottimi vini. In particolare bianchi a base di Sauvignon Blanc. Saint Clair Family Estate è un'azienda relativamente giovane. Nasce nel 1978 esclusivamente come produttore di uve da conferire alle aziende vinicole della regione. Poi, nel 1994, la decisione di compiere il salto di qualità e di iniziare a produrre etichette con il proprio marchio di famiglia. Una sfida vinta senza alcun dubbio, dato che oggi Saint Clair è considerata una delle realtà più interessanti della regione. I migliori Sauvignon Blanc di tutta la zona di Marlborough vengono dai diversi appezzamenti aziendali, tutti situati nella punta più settentrionale della regione. In cantina poi, ciò che di buono la natura ha regalato viene ulteriormente valorizzato grazie alle più moderne tecnologie enologiche.

La Vigna

Terreno	Terreni alluvionali con buon drenaggio e bassa fertilità.
Esposizione	120 m s.l.m.
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Bianco Fermo Secco DOC
Provenienza	Nuova Zelanda
Uve	100% Sauvignon Blanc
Gradazione	12,50% vol
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	Entro 3 anni da oggi
Abbinamento	E' ottimo per tutte le occasioni anche come aperitivo. Formidabile con antipasti caldi e freddi di pesce anche al vapore, tartare-carpaccio di pesce, ostriche, ma anche con affettati e salumi. E' l'unico vino riconosciuto per l'abbinamento con sushi e sas
Vinificazione	Le uve sono state pigiate con il minimo contatto con la pelle, per mantenere i sapori della frutta pura. Il mosto è stato quindi fermentato a freddo con lieviti selezionati, in acciaio inossidabile per conservare la sua freschezza e il carattere piccante.
Sensazioni	Vino corposo e appetitoso, con sentori di pompelmo integrati da sapori erbacei, con un finale pieno e rinfrescante.

© 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. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821