



ACQUISTATO IL

"Arjent" Sauvignon Blanc Trentino DOC

2019

La piacevole aromaticità del Sauvignon Blanc



Sopra Trento, questo in pochi lo sanno, nell'antichità c'erano delle miniere di argento. Il nome Arjent fa riferimento proprio a questo. Si tratta di un Sauvignon Blanc in purezza, prodotto con uve provenienti dagli appezzamenti più bassi. La vendemmia inizia nel momento in cui i grappoli hanno raggiunto una colorazione verde e lo zucchero contenuto negli acini ha raggiunto un livello ben preciso. Solo a quel punto, infatti, l'uva è in grado di cedere al suo succo la tipica aromaticità. Nel bicchiere si presenta di un bel colore giallo paglierino. Il naso è dominato dalle note tipicamente varietali. Ricorda il fico maturo, i fiori di sambuco e, soprattutto, le foglie di pomodoro. Fresco e sincero è anche all'assaggio. Di buona struttura ed equilibrio, è un vino dotato di grandissima persistenza. Uno di quei calici che vanno sempre abbinati a piatti importanti, saporiti. La cucina speziata o leggermente piccante, ad esempio, va a nozze con questo bel vino.

Una bella storia, quella di Concilio. Azienda nata nel 1972, frutto dell'unione della cantina Grigolli con la ditta Boschi e Gamberoni, e, dal 1990, anche della Cantina Sociale di Trento. Quest'ultima dal 2018 è di fatto la proprietaria dell'azienda e controlla l'intero ciclo, dalla campagna alla commercializzazione dei prodotti su tutti i mercati del mondo. Una storia di bella cooperazione, quindi. Abbastanza tipica per il Trentino. Ampia e variegata è la sua produzione che comprende tutti i grandi classici del territorio. Dai bianchi e rossi da uve internazionali e autoctone, alle eccellenti bollicine metodo classico. Etichette premiate dalla critica e, cosa ancora più importante, anche da tanti consumatori appassionati.

La Vigna

Terreno	Terreni ricchi di ghiaia
Esposizione	Ovest, 400m slm
Allevamento	Guyot e Pergola trentina
Densità imp.	4.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Bianco Fermo Secco DOC
Provenienza	Trentino
Uve	Sauvignon 100%

Gradazione 12,5% vol

Temp. Servizio 14°

Quando Berlo Entro 24 mesi da oggi

Abbinamento Tartare di tonno su lettino di pesto rucola e menta

Vinificazione Breve macerazione delle uve raffreddate e diraspate, segue la pigiatura.

Sensazioni Colore giallo paglierino, all'olfatto è tipicamente varietale, ricorda il fico maturo, i fiori di sambuco e le foglie di pomodoro, più o meno prevalenti in ragione all'annata e all'affinamento in vetro. Di sapore caratteristico, se ne apprezzano la struttura e la persistenza.

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. 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