ACQUISTATO IL .....

"Baron de L" Pouilly Fumé 2020 2020

Un bianco elegante per una cena importante



Iniziamo dalla denominazione. Pouilly-Fumé è sinonimo di Loira, una delle regioni più affascinanti della Francia. Clima piacevolmente fresco, qui si trovano bene soprattutto le varietà di uva bianca, in particolare il Sauvignon, che viene lavorato con cura e competenza da aziende storiche, proprio come Maison de Ladoucette. Questo Baron de L, in particolare, è probabilmente considerato una delle più alte espressioni del vitigno, frutto di una attenta selezione e capace di maturare a lungo in bottiglia. Un vino favoloso oggi, dunque, ma anche in grado di attendere il momento giusto per stapparlo quando in tavola è previsto un menù a base di pesce "come si deve". Non mettiamolo alla prova con una semplice sogliola o un pesce al cartoccio. Ma facciamo in modo che possa valorizzare al meglio un grande pesce in umido o una zuppa di pesce ben saporita. Nel bicchiere del resto dimostra fin da subito di che stoffa è fatto. Colore giallo oro, al naso presenta un bouquet delicato e complesso allo stesso tempo. Richiama sentori di frutta bianca matura, poi note freschissime di vegetale e qualche cenno minerale. In bocca risulta di grande ampiezza e rotondità. Fresco grazie alla sua naturale acidità non eccessiva, nel complesso è ben equilibrato e gratificante.

Siamo nella Loira. Qui la famiglia de Ladoucette possiede un'azienda tra le più antiche di Francia. Sembra, infatti, che risalga addirittura al 1787 quando la famiglia Comte Lafond comprò i primi terreni da una figlia illegittima di Luigi XV. Con il passare degli anni l'azienda è cresciuta ed è prosperata, diventando un vero e proprio punto di riferimento per l'area di Pouilly-Fumé. A partire dal 1972 il Barone de Ladoucette ha acquisito nuovi appezzamenti nelle regioni del Sancerre, del Pouilly-Fuissé, dello Chablis e perfino della Champagne, ampliando l'attività di famiglia. L'azienda oggi può contare su moderne tecnologie in cantina che gli permettono di realizzare, in ogni zona, prodotti da top di gamma.

La Vigna

Terreno	argilloso
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento Densità imp.	0

Il Vino

Tipologia	Bianco Fermo Secco DOCG
Provenienza	Francia
Uve	Sauvignon 100%
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	10°
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Il Baron de L è un vino considerato tra la più alte espressioni al mondo di Sauvignongrazie alla cura estrema in vigna e in cantina. Matura per 8-10 mesi in vasche di vetro selezionando solo le migliori uve.
Sensazioni	La punta di diamante della Casa si esalta al meglio dopo qualche anno di invecchiamento. Il colore è giallo oro con riflessi verdolini. Al naso il bouquet delicato e complesso richiama sentori di frutta bianca matura con qualche cenno minerale. Al gusto risulta di grande ampiezza e rotondità in cui la struttura acida e succosa è perfettamente aderente al palato.

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