



ACQUISTATO IL

Babich "Black Label" Sauvignon Blanc 2022

2022

Intenso e varietale



Svinando

Basta la parola Sauvignon Blanc per volare (purtroppo solo con la fantasia) sulle verdi coste della Nuova Zelanda. Terra di elezione di questo straordinario vitigno a bacca bianca, aromatico, originario della Francia. Babich Black Label, Sauvignon Blanc 2019 proposto qui da Babich Wines, è prodotto con uve provenienti da una delle zone più conosciute (e apprezzate) per la coltivazione del Sauvignon. Stiamo parlando di Marlborough, parte nord-orientale dell'Isola meridionale. Dopo la raccolta, le uve vengono rapidamente pigiate e pressate in serbatoi di acciaio Inox, dove avviene anche la fermentazione a temperatura controllata, per salvaguardare al meglio gli intensi aromi varietali. Solo una piccola porzione della massa viene fatta fermentare in vecchie barrique di rovere, per contribuire alla complessità del vino finito. Giallo paglierino brillante, al naso offre aromi di mango e nettarina, minerali e di lime. Poi erbe aromatiche dolci e un pizzico di foglia di pomodoro. In bocca è piacevolmente fruttato, con richiami di mango, kiwi, melacotogna e il mandarino.

Babich Wines è una bella cantina neozelandese, creata nel 1916. In pratica una realtà storica del paese. Azienda familiare, si trova proprio in una delle aree più vocate per la produzione di vino, e in particolare per i famosi Sauvignon Blanc e Pinot Noir. La particolarità di Babich è che nel tempo ha sviluppato una gamma di prodotti davvero ampia, differenziando le etichette per provenienza e per stile di vinificazione. Una scelta che nel tempo ha dato i suoi frutti, tanto da rendere questa dinamica cantina una delle più interessanti del paese. Vini freschi e immediati ma capaci anche di evolversi nel tempo.

La Vigna

Terreno
Esposizione Nord

Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Bianco Fermo Secco DOC

Provenienza Nuova Zelanda

Uve 100% Sauvignon Blanc

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 14 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce

Vinificazione Marlborough. 100% Sauvignon Blanc. Dopo la raccolta le uve sono state rapidamente pigiate e pressate in serbatoi di acciaio inossidabile, dove la fermentazione avviene a temperature diverse, per catturare gli intensi sapori varietali. Una piccola porzione viene fermentata in vecchie barrique di rovere per contribuire alla complessità del vino. Al naso offre aromi di mango e nettarina, minerali e lime. Erbe aromatiche dolci e un pizzico di pisello fresco fuori dal baccello. Al palato si evidenziano i frutti dolci, il mango e il kiwi dorato, la melacotogna e il mandarino.

Sensazioni Al naso offre aromi di mango e nettarina, minerali e lime. Erbe aromatiche dolci e un pizzico di pisello fresco fuori dal baccello. Al palato si evidenziano i frutti dolci, il mango e il kiwi dorato, la melacotogna e il mandarino.

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