ACQUISTATO IL .....

Vouvray Vigne Blanche Reserve Privée 2018 2018



Minerale e fruttato

I vigneti di Marc Brédif coltivati a Chenin Blanc sono composti da piante che hanno un'età di circa 25 anni. Tronchi belli e radici che scendono in profondità in suoli che hanno una conformazioni molto particolare. Sono composti, infatti, di sassi, con tufo e argille rosse. Suoli che, insieme al clima unico di questa regione, influenzato dalla presenza del corso della Loira, permettono al produttore di raccogliere ogni anno grappoli sani e ricchi di profumi e aromi. Siamo nel cuore del dipartimento della Touraine, proprio nel comune di Vouvray, e la vigna è una "monopole" della Maison. Chenin Blanc al 100%, questo Vigne Blanche Reserve Privée nasce da una lunga fermentazione di 3 mesi a temperatura controllata, seguita dalla conversione malolattica. Poi, dopo la svinatura, il vino passa per circa 2/3 in botte in contatto con le sue fecce fini, e per 1/3 in barrique. Solo dopo 18 mesi, è pronto per incontrare la bottiglia. Di colore giallo paglierino brillante, al naso i profumi spaziano dai frutti gialli, in particolare pera e albicocca, a quelli agrumati, fino a note di frutta secca. In bocca svela una bella struttura e un carattere minerale e fruttato. Un vino importante che richiede un abbinamento di livello. Ottimo con il pesce, ovviamente, è perfettamente in grado di accompagnare anche piatti a base di carni bianche o zuppe particolarmente saporite. Da provare, per esempio, con la classica zuppa di cipolle.

La leggenda vuole che i vigneti di Vouvray debbano la loro origine a San Martino, monaco viticoltore che si stabilì in questa zona, sulle rive della Loira, addirittura nel IV secolo. Proveniva dall'Ungheria e qui trovò il clima e l'ambiente adatto per dar vita a nuovi vigneti. Oggi l'area di Vouvray si estende su ben 8 comuni della riva destra del fiume. Tra i tanti bravi produttori che operano qui c'è anche Maison Brédif. Fondata nel 1893, è una delle realtà più conosciute e più rispettate della regione per la qualità dei suoi vini. Nel 1980 è stata rilevata dal Barone Patrick de Ladoucette che, nelle sue antichissime cantine, lunghe circa due chilometri e interamente scavate nel tufo, continua a mantenere viva la tradizione della produzione di vini a base di uve Chenin e Muscadet.

La Vigna

Terreno	sassoso con tufo e argille rosse
Esposizione	Sud
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Bianco Fermo Secco DOC
Provenienza	Francia
Uve	Chenin Blanc 100%
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	fermentazione di 3 mesi a temperatura controllata compresa quella malolattica. Affinamento per 2/3 in botte dei quali 18 mesi sulle fecce fini e per 1/3 in barrique.
Sensazioni	Di colore giallo paglierino brillante, al naso i profumi spaziano dai frutti gialli (pera, albicocca) a quelli agrumati (mandarino) accompagnati alle note di frutta secca (mandorla e nocciola) e nuance più floreali. Al palato l'ingresso delicato svela una bella struttura minerale e fruttata.

© 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