



ACQUISTATO IL

Sauvignon Blanc "Selection" IGP Val de Loire 2021

2021

Il primo "aromatico" non si scorda mai



Svinando

Tra quelli che hanno fatto un corso sommelier, il ricordo del primo vino "aromatico" assaggiato è legato sicuramente a un bianco, francese o italiano, prodotto a partire da Sauvignon Blanc, vitigno a bacca bianca originario della Francia, in particolare della regione vinicola della Loira. Del resto è uno dei vitigni bianchi più coltivati al mondo. Buccia spessa e un'intensa acidità, dà vita a vini freschi e inconfondibili, con aromi tipici di ribes, frutta tropicale, limone, e peperone verde. Ne è un bel esempio questo "Selection" di Domaine des Tilleuls, vino bianco prodotto al 100% con uve Sauvignon Blanc. Le vigne che danno vita a questo vino si trovano nella zona di La Regrippière, con un suolo molto particolare e un clima oceanico temperato. Pressatura pneumatica delicata e sedimentazione statica sono le prime operazioni compiute una volta che le uve giungono in cantina. Poi segue la fase di fermentazione alcolica a bassa temperatura e un affinamento del vino sulle fecce fini della durata di 6 mesi, in vasche di vetro sotterranee tipiche del Pays Nantais. Nel bicchiere il Sauvignon Blanc "Selection" si presenta di un colore giallo con riflessi verdolini e al naso è espressivo, con note di agrumi, frutta tropicale e vegetali. In bocca, invece, è piacevolmente equilibrato e versatile, con una bella vivacità e una perfetta corrispondenza con quanto percepito in precedenza. Perfetto come aperitivo, si abbina bene con piatti a base di formaggio di capra, frutti di mare, acciughe marinate e piatti a base di pesce.

Domaine des Tilleuls si estende per circa 35 ettari a La Regrippière a Vallet, nella regione di Nante. Ci troviamo a circa 50 chilometri dall'Oceano, dove il vitigno Melon de Bourgogne regna incontrastato per la produzione del Muscadet. Siamo a sud della Loira, dove il clima è oceanico e gode di inverni miti ed estati calde e secche, mai con temperature estreme. La viticoltura al Domaine des Tilleuls è impostata alla sostenibilità e le tecniche di lavorazione delle uve, provenienti da viti di età compresa fra i 15 ed i 30 anni, sono semplici e rigorose. La storia di Domaine des Tilleuls inizia nel 1905 con Auguste Godefroy che, ereditando alcuni appezzamenti di viti ad altissimo potenziale per produrre vini di grande qualità, decise di intraprendere il mestiere di vignaiolo. Il nipote Gaby Houssin, comprò una vecchia fattoria nel luogo chiamato "Les Tilleuls", prendendo tutti i terreni e le vigne circostanti, tra cui alcuni dei più antichi appezzamenti di Muscadet, e costruì una nuova cantina in pietra, allestita con botti e alcune vasche sotterranee ricoperte di materiale vetroso, tipiche del paese di Nantes, per produrre vini pregiati. Oggi, grazie alla passione di Jérôme e Noemie, quinta generazione della famiglia, il domaine gode di un notevole sviluppo internazionale.

La Vigna

Terreno terreni vulcanici del Massiccio Armoricaïn, caratterizzati da sabbia, argilla e scisti.

Esposizione Sud Est, Sud Ovest

Allevamento Guyot

Densità imp. 5000

Il Vino

Tipologia Bianco Fermo

Provenienza Loire

Uve 100% sauvignon blanc

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 14 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo, Menù di pesce

Vinificazione Pressatura pneumatica e sedimentazione statica a freddo. Fermentazione alcolica a bassa temperatura tra 12 ° e 16 °. Affinamento su fecce fini per 6 mesi in vasche sotterranee (tipiche del Pays Nantais).

Sensazioni Note agrumate e leggermente vegetali. Bocca piacevolmente fresca con seducenti note fruttate

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