ACQUISTATO IL .....

"Unoaked" Chardonnay Jordan 2022 2022

Caposaldo di Stellenbosh

La zona Kloof di Stellenbosch gode delle brezze rinfrescanti della False Bay, soprattutto sui versanti esposti a sud e a est. Questo permette di catturare appieno l'intensità dei sapori presente nelle bucce dell'uva. Ispirato agli stili di Chablis, dove Chardonnay può esprimere il suo vero carattere. Un "unoaked" unico, la cui peculiarità è in parte data dal prolungato contatto con le fecce. Al palato scorza di limone appena grattuggiata e agrumi di bosco, che terminano con purea di albicocca e sorbetto di lime.

Gary e Kathy Jordan producono vini di alta qualità dal 1993. Ci troviamo all'interno di un'importante tenuta agricola, con una storia di oltre 300 anni, in una posizione geografica unica. L'azienda, infatti, si trova alle pendici delle colline, e i vigneti si trovano ad altitudini che variano dai 160 ai 410 metri sul livello del mare. A rendere il tutto ancora più magico è la relativa vicinanza dagli oceani, Indiano e Atlantico, che influiscono positivamente sul clima, garantendo temperature miti, con una benefica influenza marittima. Ma la bellezza del luogo non è sufficiente. In Jordan, infatti, le immense risorse naturali si completano con una gestione innovativa, dei campi e della cantina. Lo stile di riferimento è quello dei grandi vini della Borgogna, con uso di legni nobili e lunghe fermentazioni che avvengono spontaneamente nella zona più fresca della cantina sotterranea.

La Vigna

Terreno	Granito decomposto
Esposizione	Est Sud
Allevamento	Spalliera verticale
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Wine of Origin South Africa
Provenienza	Western Cape
Uve	Chardonnay 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 4 anni
Abbinamento	Tapas e piatti a base di pesce, piatti vegetariani. Ottimo come aperitivo.
Vinificazione	Dopo una decantazione a freddo di due giorni, il mosto è fermentato in vasca con una selezione di lieviti francesi. Dopo la fermentazione, il vino trascorre 4 mesi su lieviti in vasca con occasionali battonage per accentuarne l'eleganza.
Sensazioni	Al palato scorza di limone appena grattuggiata e agrumi di bosco, che terminano con purea di albicocca e sorbetto di lime.

© 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