



ACQUISTATO IL .....

"Genevieve" Chardonnay 2021

2021

## Destinato a una lunga evoluzione



Il suo nome descrive l'anima dell'azienda Colombo e richiama la volontà di intraprendere un nuovo progetto, un nuovo percorso per la viticoltura del territorio. Vino definito "femminile", caldo e armonioso, nasce da una lavorazione in purezza di uve Pinot Nero provenienti da vigneti collinari posti tra i 250 e i 400 metri sul livello del mare. Una volta giunte in cantina, le uve vengono sottoposte a fermentazione alcolica in acciaio inox, seguita dalla fermentazione malolattica, in questo caso svolta in legno. Per la fase di maturazione, infine, il vino riposa per 15 - 18 mesi in tonneaux e botti grandi. Solo a quel punto viene imbottigliato per proseguire con un affinamento in vetro per minimo 6 mesi. Nel bicchiere si presenta di un bel colore rosso rubino brillante, con lievi riflessi granati che tendono a comparire con l'invecchiamento. Al naso ricorda accattivanti piccoli frutti a bacca rossa ben maturi, come ciliegia e amarena, seguite da note floreali di rosa canina. Poi speziature dolci di vaniglia e liquirizia di grande intensità. In bocca è caldo e armonioso, con morbide sensazioni legate a un tannino elegante ma ancora deciso. Buona la struttura e la persistenza che fanno presagire a un vino destinato a una lunga evoluzione.

Sul sito dell'azienda piemontese Colombo, cascina Pastori, si legge: "Una passione per il vino che fa battere forte il cuore". E in effetti la passione, qui, si sente eccome. Fondata nel 2004, Colombo si trova a Bubbio, in provincia di Asti, territorio con cui stabilisce un legame profondo. Identità riconoscibile e apprezzata in Italia e all'estero, i suoi vini nascono grazie alla competenza e alla sensibilità della famiglia Colombo, affiancata dall'enologo Riccardo Cotarella. Se in campagna il rispetto per la natura è assoluto, in cantina si applicano i più alti standard lavorativi. Il risultato? Vini che raccontano perfettamente l'identità del territorio della Langa Astigiana.

### La Vigna

**Terreno**  
**Esposizione**  
**Allevamento**  
**Densità imp.**

### Il Vino

**Tipologia** Vino bianco fermo

**Provenienza** Kuitpo

**Uve** 100% Chardonnay

**Gradazione** 13,5% vol

**Temp. Servizio** 12 gradi

**Quando Berlo** Entro 4 anni

**Abbinamento** Aperitivo, Menù di pesce

**Vinificazione** Maturato parzialmente in rovere francese.

### Sensazioni

Adelaide Hills è il luogo fresco e ideale per produrre uno stile saporito e controllato. La vinificazione è stata volta a esprimere il profilo di frutta generosa e a preservare la succosa acidità naturale. Al naso, il vino salta fuori dal bicchiere, un'abbondanza di frutta a nocciolo, noci tostate e un pizzico di rovere francese. Palato Nettarina bianca e pompelmo avvolti da una succosa acidità con un tocco di fumo dovuto alla fermentazione naturale. Nel profumo, il vino esce dal bicchiere con una ricca combinazione di frutti a polpa, noci tostate e un tocco di rovere francese. Al palato pesca bianca e pompelmo avvolti in una succosa acidità con un tocco di affumicato dalla fermentazione naturale.

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. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821