



ACQUISTATO IL

"Florence" Aldering Sauvignon Blanc Chardonnay 2023 2023

Fresco e vegetale



50% Chardonnay e 50% Sauvignon Blanc, questo Florence non è un bianco toscano. Proviene invece da una delle aree più interessanti per la viticoltura di qualità. Stiamo parlando del Sudafrica, e in particolare della regione di Stellenbosch, dove il clima è mitigato dalle alture e dalle correnti oceaniche che arrivano fin dal Polo Sud. Nella Devon Valley, Aldering Vineyards & Wines lavora i suoi vigneti seguendo i principi dell'agricoltura biologica e biodinamica. A metà settembre i grappoli migliori vengono raccolti manualmente per essere vinificati separatamente in acciaio. Segue una lunga fase di riposo sulle fecce sottili per circa 5 mesi. Fresco e con una nota tipica vegetale, questo bianco sudafricano colpisce per la spiccata acidità croccante e il lungo finale minerale.

Aldering Vineyards & Wines, fondata nel 2004 dalla coppia olandese Marianne e Fons Aldering, si trova a Stellenbosch, zona vitivinicola d'eccellenza, nel Western Cape. Siamo a circa 45 km dalla città di Cape Town. Qui si trova un terroir molto particolare e non a caso questa regione è conosciuta per la qualità dei suoi vini, in particolare quelli prodotti con Pinotage e Shiraz, ma anche Cabernet Sauvignon e Merlot. Aldering Vineyards & Wines lavora le proprie uve con grande cura e passione, grazie anche alla collaborazione attiva di un team affidabile. In campagna si seguono i principi dell'agricoltura biologica e biodinamica, preferendo l'impiego di prodotti organici e limitando il più possibile l'uso di prodotti chimici. Del resto qui la natura si rivela in tutta la sua magnificenza. E l'agricoltura biologica è ormai una solida realtà per diverse aziende.

La Vigna

Terreno Granito decomposto

Esposizione Sud Est

Allevamento Guyot

Densità imp. 8000

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Sud Africa

Uve 50% Sauvignon Blanc - 50% Chardonnay

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce

Vinificazione Fermentazioni separate in acciaio, riposo sulle fecce sottili per 5 mesi

Sensazioni Frutta tropicale con note di erba tagliata fresca e lime

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