



ACQUISTATO IL .....

Côtes du Rhône Saint Esprit Blanc 2022

2022

## Equilibrio, freschezza e finezza



*Svinando*

Un vino capace di sorprendere. Saint Esprit Blanc di Casa Delas è un bianco che appartiene alla denominazione Côtes-du-Rhône ed è frutto dell'assemblaggio di diverse uve bianche, provenienti dalla riva destra del fiume. Grenache blanc, Clairette, Bourboulenc e Viognier si completano a vicenda, dando vita a un vino di grande piacevolezza. Per preservare equilibrio, freschezza e finezza, i vini sono prodotti con un rigoroso controllo delle temperature e non subiscono fermentazione malolattica. Vinificati in vasche di acciaio inox, vengono filtrati leggermente prima dell'imbottigliamento. Nel bicchiere si presenta di un bel colore giallo paglia, con riflessi verdi a indicarci che si tratta di un vino ancora giovane e vivace. Al naso, rivela un bouquet riccamente floreale e fruttato, con tocchi esotici e un fil-rouge di agrumi. In bocca, infine, si rivela un vino vivace e di bella personalità.

Ci troviamo sulla riva destra del Rodano. Qui si trova Casa Delas, fondata nel 1835. Per la precisione siamo a Tournon, nel cuore della Cotes-du-Rhone settentrionale, dove il clima è fortemente influenzato dai forti venti che provengono dal Nord e per questo le vigne vengono fatte crescere molto basse. Casa Delas è dotata di moderne cantine e vanta un'importantissima proprietà nel più nobile dei cru settentrionali, l'Hermitage. Oltre 10 ettari di vigna su un totale di 134. Nel 1993, l'azienda è entrata a far parte del gruppo Louis Roederer, famosa per i suoi inimitabili Champagne. Questa acquisizione ha permesso all'azienda di alzare ancora di più il livello qualitativo dei suoi vini e di rinnovare parte dei suoi storici vigneti.

### La Vigna

**Terreno** misto

**Esposizione** Sud

**Allevamento**  
**Densità imp.**

### Il Vino

**Tipologia** Vino bianco fermo

**Provenienza** Francia

**Uve** Grenache blanc, Clairette, Bourboulenc e Viognier

**Gradazione** 13,5% vol

**Temp. Servizio** 12 gradi

**Quando Berlo** entro 3 anni

**Abbinamento** Aperitivo, Menu di pesce

**Vinificazione** Per preservare equilibrio, freschezza e finezza, i vini non subiscono fermentazione malolattica. Sono conservati in vasche di acciaio inox fino all'imbottigliamento che avviene dopo una leggera filtrazione.

**Sensazioni** Si presenta di color paglia dorata con riflessi verdi. Al naso, il bouquet si esprime in un registro di fiori e frutti gialli, sfumati con alcuni tocchi esotici e agrumi. Al palato, questo vino "vivace" seduce con la sua freschezza e cremosità.

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