ACQUISTATO IL .....

"The Bernard Series" Old Vine Chenin Blanc 2022 2022

Fresco, elegante e naturalmente fruttato

Si chiama The Bernard Series Old Vine Chenin Blanc ed è un vino bianco prodotto dalla cantina Bellingham. L'azienda si trova a Franschhoek, una provincia del Western Cape. La denominazione Stellenbosch, in particolare, è una delle più prestigiose di tutto il Sudafrica, estesa su circa 16 mila ettari, da cui provengono vini caratterizzati da una particolare struttura e mineralità. Chenin Blanc in purezza, le uve impiegate in questo caso provengono da soli tre vigneti storici, piantati tra il 1971 e il 1983. Uno dei vigneti si trova a Cape Town e, con il suo clima fresco, costituisce la componente principale del vino. Gli altri due, invece, sono situati sulle colline di Bottelary a Stellenbosch. Qui i suoli sono prevalentemente granitici, esposti alle intemperie e modellati dalle brezze oceaniche dalle vicine Table Bay e False Bay. La raccolta delle uve avviene in due fasi distinte. La prima parte è destinata ad influenzare le percezioni olfattive e fermenta naturalmente in vasche di cemento e anfore. La seconda parte, invece, fermenta naturalmente in botti di rovere da 300 litri, di cui circa il 30% nuove. Dopo la fermentazione, il vino viene sottoposto a bâttonage mensili per circa 10 mesi. The Bernard Series Old Vine Chenin Blanc si presenta nel bicchiere di un bel colore giallo paglierino brillante. Al naso presenta vivaci note agrumate e tropicali con sentori di lime maturo, pesca e albicocca. In bocca è fresco, elegante e naturalmente fruttato, con una speziatura delicata. Chenin Blanc di eccezionale concentrazione, acidità ed equilibrio, è perfetto con molluschi, crostacei e sushi. Si presta anche ad abbinamenti con cibi speziati, formaggi cremosi e di media stagionatura.

La storia di Bellingham Wine Estate ha inizio nel 1693, quando l'olandese Gerrit Janz van Vuuren, con l'aiuto della moglie, ugonotta francese, piantò le prime 1000 viti, nella tenuta allora conosciuta come "Bellinchamp", ossia campi graziosi. Nel 1943 Bernard e Fredagh Podlashuk acquistarono la fattoria e ripiantarono in larga parte i vigneti originali, dopo aver fatto un ampio giro di studio in Francia e Germania. La filosofia di Bellingham ruota intorno al lavoro in vigna. Gli enologi selezionano solo le migliori uve, per poi sottoporle a lavorazioni estremamente accurate, in grado di valorizzare al meglio il frutto di partenza. Questo è il segreto della tenuta, e il motivo per cui oggi i suoi vini vengono apprezzati in diverse parti del mondo.

La Vigna

Terreno	Granitico e argilloso
Esposizione	
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Western Cape
Uve	Chenin Blanc 100%
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 6 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce

Vinificazione Quando si tratta di vini provenienti da vitigni antichi, sono i vigneti che fanno i vini e non l'enologo. L'enologo di Bellingham usa dunque un metodo assolutamente naturale e non invasivo lasciando che il terroir si esprima con naturalezza e senza interferenze. La raccolta avviene in due fasi. La prima componente della raccolta è destinata ad influenzare le percezioni olfattive e fermenta naturalmente in Foudre, vasche di cemento e anfore. Il raccolto più maturo fermenta naturalmente in botti di rovere da 300 litri di cui il 30% nuove, e contribuisce a creare la struttura del vino al palato. Dopo la fermentazione, il vino è sottoposto a battonage mensilmente per circa 10 mesi. Successivamente i componenti vengono miscelati e imbottigliati.

Sensazioni Al naso si percepiscono vivaci note agrumate e tropicali con sentori di lime maturo. Le note di pesca e albicocca al naso sono riconducibili al vigneto Bottelary Hills a Stellenbosch, che porta ricchezza al vino. Al palato il vino è fresco, elegante e naturalmente fruttato, con una speziatura delicata. Chenin Blanc di eccezionale concentrazione, acidità ed equilibrio.

© 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