ACQUISTATO IL .....

Dos Almas Sauvignon Blanc Casablanca Valley 2020

Un Sauvignon Blanc elegante e profumato

Il suolo sabbioso della Casablanca Valley è ideale per la coltivazione del Sauvignon Blanc. La vendemmia avviene in genere di notte per preservare al meglio i profumi più freschi e fini dell'uva di partenza. Per lo stesso motivo la vinificazione viene effettuata in assenza di ossigeno, evitando che l'uva inizi a ossidarsi e perda la freschezza che invece contraddistingue il bouquet di questo vino. Tre mesi di contatto prolungato sulle fecce, contribuiscono invece a rendere il vino più ricco e piacevole all'assaggio. Nel bicchiere è di un bel colore giallo verdognolo tenue, con note di agrumi, come lime e pompelmo, unite a sentori di frutta tropicale, ananas e pera. In bocca è minerale ed elegante, ben sostenuto da una piacevole acidità.

Dos Almas è un'azienda cilena dal cuore italiano, dato che fa capo al grande gruppo vinicolo Zonin1821. Un progetto ambizioso che vede la principale cantina veneta impegnata nello sviluppo di un nuovo brend, destinato a ritagliarsi presto il suo spazio sul mercato internazionale. Vini cileni, territori molto diversi da quelli che siamo abituati a conoscere, ma stile italiano. Dato che la cantina viene seguita direttamente dal winemaker Stefano Ferrante, autore di molti dei vini prodotti nelle diverse tenute di casa Zonin. L'azienda possiede appezzamenti in tre diverse aree produttive cilene, ognuna con particolari tratti distintivi: nella zona di Colchagua, circa 160 miglia a sud di Santiago, a Casablanca, a ovest di Santiago e verso l'Oceano Pacifico, e nell'area di Maipo, storica regione del vino e patria del Cabernet cileno.

La Vigna

Terreno	Argilla sabbiosa. 2 m di profondità.
Esposizione	Nord-Est, 350m s.l.m.
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	4.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Bianco Fermo Secco DOC
Provenienza	Cile
Uve	Sauvignon Blanc 100%
Gradazione	12,50%
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	entro 3 anni dalla vendemmia
Abbinamento	frutti di mare

Vinificazione Il mosto è stato protetto dall'ossigeno durante l'intero processo di fermentazione. È stata effettuata una macerazione a freddo prima della fermentazione durata tra le 12 e le 14 ore in maniera da consentire un maggiore contatto con le bucce. La fermentazione lenta con controllo permanente della temperatura tra 12 °C e 15 °C ha consentito di estrarre i caratteristici aromi fruttati e minerali di questa varietà. Il vino è rimasto in contatto con le fecce per tre mesi dopo la fermentazione, con un lento bâtonnage per massimizzare il contatto con le fecce ottenendo così maggiore corpo e complessità. Per intensificare il carattere fruttato tipico di questa varietà il vino non è stato invecchiato in rovere.

Sensazioni Bouquet complesso ed elegante, con un mix di aromi di agrumi e frutti tropicali come il lime, il pompelmo, l'ananas e la pera, accompagnati da delicate note di minerali ed erbe. Elegante con acidità vibrante che mantiene la freschezza tipica della varietà. Le note di agrumi mostrano ancora una volta una tendenza a un finale minerale che aggiunge complessità al vino.

© 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