ACQUISTATO IL .....

"L'Ormarins" Méthode Cap Classique Brut Rosé

Molta sostanza, oltre alla forma

La sua bottiglia è elegante, con il vetro lavorato a rilievo. Ma in L'Ormarins Brut, Méthode Cap Classique made in Sudafrica, c'è molto di più. Prima di tutto si tratta di un vino prodotto da Anthonij Rupert, azienda che negli anni ha saputo ritagliarsi un posto di assoluto prestigio a livello globale. Poi c'è una materia prima di assoluta eccellenza, frutto di un magico mix di condizioni climatiche, suoli ed esposizioni. Uve Pinot Nero per il 60% e Chardonnay per la parte restante, in questo caso la vendemmia avviene manualmente. Una volta in cantina, poi, i grappoli vengono pressati interi, senza essere preventivamente diraspati, per ottenere mosti ancora più limpidi e delicati. Tutte le partite vengono inoltre vinificate separatamente e i mosti ottenuti vengono lasciati riposare sulle bucce prima di essere inoculati con lieviti selezionati. Dopo la fermentazione, poi, il vino base viene filtrato dalle bucce e, dopo aver aggiunto gli zuccheri necessari ad avviare la seconda fermentazione, il vino viene imbottigliato e posto nelle cantine a riposare al buio in posizione orizzontale. Dall'inizio del processo, il vino rimane qui per 24/48 mesi, prima di essere sboccato e dosato. Questo Méthode Cap Classique rosé si presenta nel calice di un bel colore rosa salmone ramato, con delicate ma persistenti bollicine. Al naso è intrigante, grazie alle note evidenti di frutta fresca, su tutti i lamponi e le ciliegie, e la nota sapida che richiama il mare. In bocca, invece, è dotato di una naturale freschezza, con note golose di sorbetto di frutta e limone. A completare un quadro di grande piacevolezza, sentori di biscotto e pane tostato. Il finale è persistente ed elegante. In tavola accompagna bene piatti sfiziosi. Ideale con ostriche e crostacei, si fa apprezzare anche con delle gustose insalate di mare. Ottimo, per la verità, anche come aperitivo.

Nel 1694 la terra di L'Ormarins fu attribuita all'ugonotto Jean Roi. 51 ettari complessivi nella regione di Franschhoek, in Sudafrica, dove vennero piantati frutteti e 4000 viti. La tradizione è proseguita nei secoli, e nel 1833 L'Ormarins produsse il primo brandy del paese, a partire dai propri vini. Sotto alla direzione di Anthonij Rupert, poi, la tenuta di L'Ormarins vinse tutti i principali concorsi enologici locali. Successivamente, scomparso Anthonij, nel 2001 la guida della tenuta è passata al fratello Johann che ha dato nuova linfa vitale alla cantina, privilegiando soluzioni sempre all'avanguardia nel processo di vinificazione. Nel 2004, infine, al team si è unito anche Michel Rolland, enologo di fama internazionale, Oggi Anthonij Rupert Wine Estate è tra le aziende tecnicamente più avanzate del Sudafrica, perfetta espressione dell'incontro di tecniche di vinificazione del Vecchio Mondo con le peculiarità e le caratteristiche dei terroir e del clima del Sudafrica.

La Vigna

Terreno	Scisto argilloso Chardonnay, grantico decomposto Pinot Nero
Esposizione Allevamento	Spalliera verticale
Densità imp.	10 ton/ha

Il Vino

Tipologia Provenienza	Western Cape
Uve	Pinot Nero 60%, Chardonnay 40%
Gradazione	12,50% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 2026
Abbinamento	Aperitivo, menu di pesce
Vinificazione	Le uve sono raccolte a mano e pressate a grappolo intero. Vengono tenuti separati i succhi derivanti dalle diverse pressature. Il mosto viene lasciato riposare sulle bucce e inoculato con lieviti. Dopo la fermentazione, il vino base viene filtrato dalle bucce e vengono aggiunti zuccheri prima della seconda fermentazione in bottiglia. Dopo l'inoculazione di lieviti, il vino matura in bottiglia per 2-4 anni. Dopo questo periodo, ha luogo la sboccatura, durante la quale viene aggiunto un mix di vino base e zuccheri. Segue ulteriore affinamento per circa 3 mesi prima della commercializzazione.
Sensazioni	Colore rosa salmone ramato, con delicate ma persistenti bollicine. Al naso lamponi, ciliegie e fragranze di mare. Al palato naturale freschezza con note di sorbetto di frutta e limone unite a sentori di biscotto e pane tostato. Finale persistente ed elegante.

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