21 Gables Chenin Blanc - 2023 - Spier

Provenienza: CAPE TOWN
Lt.0.750

Produttore: Spier

Vitigno: Chenin Blanc

Descrizione: L'annata 2023 è stata leggermente più secca ma più fresca della 2022. Le uve per questo vino sono raccolte a mano da un singolo vigneto piantato tra il 1983 e il 1985 sulle colline di Tygerberg, vicino a Città del Capo. La filosofia di Spier è quella di guidare il vino a riflettere il terroir, e questo terroir è di un'anima antica. Di conseguenza è coltivitato nel rispetto della natura, proteggendo la salute del suolo e nutrendo le viti secondo principi rigenerativi. La vicinanza al freddo Oceano Atlantico aiuta a mitigare il calore, consentendo alle uve di godere di un periodo di appassimento più lungo. Allo stesso tempo, l'antica scisto di Malmesbury offre l'opportunità all'agricoltura in arido di ottenere frutti della massima qualità possibile.

Oro con riflessi giallo limone, uno stile fresco e puro di Chenin Blanc. Aromi maturi e succosi di pesca, pera, litchi e melone sono bilanciati da note di scorza di agrumi e spezie di coriandolo bianco. Al palato è giovane ma meravigliosamente succulento, rinfrescato da un'acidità persistente e da un finale denso e fruttato che conferisce complessità e consistenza.

Vinificazione: La raccolta delle uve è stata effettuata a mano in 5 parcelle dal 3 al 15 marzo. Questa raccolta parziale è stata effettuata per selezionare le uve a diversi livelli di maturazione, favorendo la complessità. Le uve sono state raccolte in cassette da 20 kg e pre-raffreddate prima della cernita manuale, della diraspatura e della pigiatura. Il contatto con le bucce è stato limitato a 6 ore e il mosto fiore è stato sgrondato per decantare durante la notte prima dell'inoculazione. La fermentazione è avvenuta in una combinazione di botti di rovere francese a grana fine da 300, 400, 500 e 2500 litri. Utilizziamo botti di rovere di diverse dimensioni per aggiungere diversi livelli di influenza del legno che possono poi essere sapientemente miscelati per il vino finale. Considero questo vino come un singolo vitigno realizzato come un blend. Lo Chenin Blanc è poi maturato per 10-12 mesi in botti, il 50% di rovere nuovo e il resto di secondo riempimento.

Gra : 14 %Vol

A ene solfiti

Prem oints - James Suckling Report 2025

92 Points - Tim Atkin SA Report 2025

Double Gold - Veritas Wine Awards 2025

Grand Master - Global Chenin Masters 2025

97 Stars - Platter's Wine Guide 2026

Consigliato per: Cena importante - Vino da collezione - Vino da meditazione

Via Trieste, 31 - 20835 Muggiò (MB) Italy
Telefono +39 0392789702 - Email: info@afriwines.com
www.afriwines.com

© 2026 Afriwines Srl - P.IVA 06770800966

AfriWines

Via Trieste, 31 - 20835 Muggiò (MB) Italy
Telefono +39 0392789702 - Email: info@afriwines.com
www.afriwines.com

© 2026 Afriwines Srl - P.IVA 06770800966