Farmer Angus Organic Chenin Blanc - 2024 - Spier

Provenienza: STELLENBOSCH
Lt.0.750

Produttore: Spier

Vitigno: Chenin Blanc

Descrizione: Questo vino al naso offre albicocche secche, baccelli di vaniglia freschi, sentori di agrumi e ananas. Il palato è ricco e attraente, mele cotogne, lime piccante e mele Golden Delicious; culmina in un finale persistente, morbido e fresco.

Vinificazione: L'uva è stata raccolta a mano, pre-raffreddata in cantina, seguita da una meticolosa selezione manuale dei grappoli e da una pressatura a grappoli interi in piccoli lotti. La flora di lievito naturale ha completato la fermentazione alcolica, che è stata controllata in temperatura in una combinazione di vecchie botti di rovere francese e uova di ceramica. Il 20% della miscela è stato fermentato sulle bucce per estrarre il massimo sapore e la struttura dei tannini dagli acini, beneficiando delle bucce più spesse delle viti di 38 anni. Solo le migliori botti e uova sono state selezionate alla fine dei 10 mesi di invecchiamento sui lieviti per la miscela finale. È stato utilizzato un approccio a basso intervento durante tutto il processo di vinificazione. Per allinearsi all'etica biodinamica, il vino è stato imbottigliato non filtrato e non chiarificato. Potrebbe depositare un sedimento; questo è naturale.

Gradazione: 13,5 %Vol

Allergeni: contiene solfiti

Premi: 4 Stars - Platter's Wine Guide 2025

Abbinamenti: Risotto allo spumante, Risotto alle verdure, Prosciutto crudo, pizza, Pastasciutta a base di pescato, Noodles saltati, Formaggi erborinati, Carni speziate.

Consigliato per: Cena importante - Vino da degustare

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

© 2026 Afriwines Srl - P.IVA 06770800966