

JORDAN – COLD FACT SAUVIGNON BLANC 2017

Vitigno Sauvignon Blanc 100%

Enologo Gary and Kathy Jordan

Origine Stellenbosch, Sudafrica

Nel vigneto "Cold Fact" è l'album del cantautore Sixto Rodriguez, diventato un fenomeno culturale in Sudafrica e reso noto a livello internazionale nel film "Searching for Sugar Man". Cold Fact è anche un gioco (alla ricerca di *sugar man*/aromi), con cui Jordan ha voluto identificare la tecnica del *cold soak* (pre-fermentazione) utilizzata per fare emergere i sapori intensi del Sauvignon Blanc, vitigno altamente aromatico. Il Cold Fact di Jordan consiste nel processo di refrigerazione delle uve, che vengono poi lasciate molte ore sulle bucce.

Nel vigneto I vigneti sono rivolti verso sud e situati sulle colline intorno a Stellenbosch, a circa 400mt sul livello del mare. Questa zona gode di condizioni climatiche molto favorevoli, in quanto raggiunta dalle brezze atlantiche dalla False Bay, che rinfrescano la temperatura di circa 3° rispetto alla zona pianeggiante. Il particolare microclima e l'uso di tecniche innovative nella coltivazione delle viti (coltivazione a spalliera verticale e trattamento delle chiome sfoltite verso il centro per permettere una migliore areazione), consentono di enfatizzare l'intensità degli aromi del Sauvignon Blanc, che proviene da vitigni di 35 anni.

La vendemmia 2017 è avvenuta a diversi gradi di maturazione dell'uva.

In cantina Dopo la raccolta nelle prime ore del mattino, le uve rimangono sulle bucce per circa 6 ore e passano attraverso una soffice pressatura. Il mosto viene poi raffreddato per 2 giorni prima di essere travasato e inoculato con lieviti selezionati. Tutti i raccolti provenienti da differenti blocchi del vigneto vengono tenuti separati e fermentati tra 12-16 °C.

Nel bicchiere Il Cold Fact Sauvignon Blanc presenta aromi di foglie di ribes nero e di fico del Capo, bilanciato da una complessa struttura fruttata e dolce di erbe provenzali.

Suggerimenti a tavola Ideale con piatti di cucina vegetariana, insalate, pasta con sughi freschi di verdure, pesce e formaggi freschi. Ottimo da aperitivo.

Temperatura di servizio 10°C

Titolo alcolometrico: 13,5% volume

Tappo A vite

JORDAN
STELLENBOSCH



Riconoscimenti Cold Fact Sauvignon Blanc 2017
Valutazione Guida Platter 2018: **4/5 stelle, 89 punti**

Riconoscimenti Cold Fact Sauvignon Blanc 2014
Top 10 Sauvignon Blanc in Sudafrica