



SIR LAMBERT – SAUVIGNON BLANC 2017

Vitigno Sauvignon Blanc 100%

Enologo Thys Louw & Mari Branders

Origine Lambert's Bay, Sudafrica

Nel vigneto I vigneti sono situati a 3 chilometri dall'Oceano Atlantico all'interno della Lambert's Bay, e sono caratterizzati da un terreno limoso e ricco di ciottoli che viene micro irrigato. Il 2017 è stato caratterizzato da un clima temperato e poco piovoso, il micro clima della zona ha conservato la sua intensità, grazie alla diretta esposizione ai venti atlantici.

La produzione media è di 6 ton/ha.

In cantina Dopo la raccolta nelle prime ore del mattino, le uve passano attraverso una soffice pressatura; poi il mosto viene fermentato in serbatoi di acciaio a temperatura controllata. Segue la maturazione in acciaio per alcuni mesi sui propri lieviti prima dell'imbottigliamento.

Nel bicchiere Il colore è giallo paglierino di media intensità. E' un vino di personalità, fragrante e con un'interessante mineralità. In bocca presenta dapprima note di asparago selvatico e uva spina, poi si arricchisce con note di frutta esotica, integrate con naturale acidità.

Suggerimenti a tavola Ideale come aperitivo, con piatti della cucina marinara, torte salate, frittate di erbe e con gli asparagi

Temperatura di servizio 10°C

Titolo alcolometrico 13,5% volume

Tappo A vite



Riconoscimenti

Guida Platter's: 4/5 stelle, 86/100 punti