



# JORDAN – COLD FACT SAUVIGNON BLANC 2018

**Vitigno** Sauvignon Blanc 100%

**Enologo** Gary and Kathy Jordan

**Origine** Stellenbosch, Sudafrica; "Cold Fact" è l'album del cantautore Sixto Rodriguez, fenomeno culturale in Sud Africa e noto a livello internazionale nel film "Searching for Sugar Man". Cold Fact è anche un gioco (alla ricerca di sugar man, cioè degli aromi), con cui Jordan identifica 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 raffreddamento 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. Il 2018 ha rappresentato una sfida, a causa di una prolungata siccità. La stagione secca ha portato però alcuni vantaggi: l'uva è cresciuta sana, con acini piccoli ma molto succosi. La vendemmia 2018 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 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 e pasta con sughi freschi di verdure, pesce e formaggi freschi. Ottimo da aperitivo.

**Temperatura di servizio** 10°C

**Titolo alcolometrico** 13% volume

**Tappo** A vite



## Riconoscimenti

Guida Platter's: 4/5 stelle, 87/100 punti