



HARAS DE PIRQUE

ALBACLARA SAUVIGNON BLANC

Classificazione

Leyda - Chile

Uvaggio

Sauvignon Blanc

Annata

2023

Clima

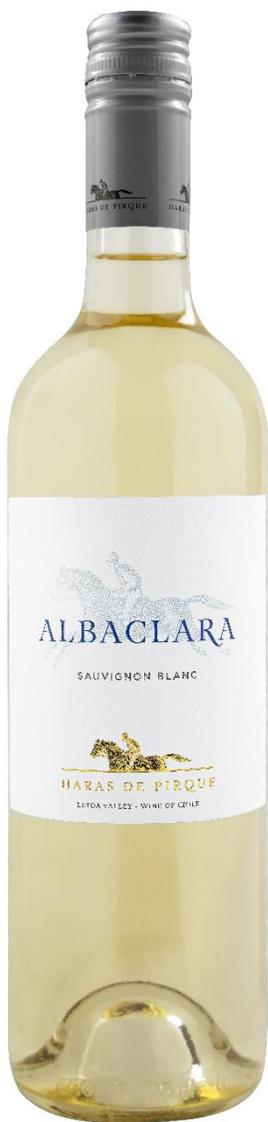
Nella Valle di Leyda, dove si trovano i vigneti di Albaclara Sauvignon Blanc, la stagione è iniziata con temperature regolari garantendo una buona fioritura e allegagione. La fase di maturazione è stata contraddistinta da mattine fresche e nuvolose e da pomeriggi caratterizzati da brezze pomeridiane; queste condizioni climatiche, unite alle temperature crescenti durante il periodo estivo, hanno garantito la perfetta sanità dei grappoli e favorito una maturazione lenta e graduale degli acini. La raccolta per Albaclara è avvenuta nel mese di aprile, con uve capaci di esprimere a pieno la caratteristica nota salina e minerale del vino.

Vinificazione

All'arrivo in cantina i grappoli sono stati diraspati e sottoposti a una delicata pressatura. La fermentazione, avvenuta a bassa temperatura al fine di preservare la freschezza delle uve, ha avuto luogo in tini di acciaio inox per 12 - 15 giorni. Il vino, in seguito, ha affinato sui propri lieviti, con rimontaggi delicati effettuati ogni due settimane. Albaclara è stato imbottigliato alla fine del mese di giugno 2023.

Grado alcolico

13% Vol.



Origine

Il Sauvignon Blanc, vitigno dalla grande personalità, si esprime a pieno solo in selezionate aree di elezione, tra le quali sono tradizionalmente note la Loira, la Nuova Zelanda ed il Friuli e da tempi più recenti, il Cile, e in particolare la zona costiera di Leyda. Il suo nome si ispira alle stupende albe che sorgono dai suoi vigneti, Albaclara è un Sauvignon Blanc in purezza le cui uve vengono raccolte a mano dai vigneti di Leyda.



HARAS DE PIRQUE

Note degustative

Albaclara si presenta di un colore giallo brillante. Al naso esprime note di fiori bianchi e sensazioni citriche accompagnate da freschi sentori erbacei nel finale. Al palato colpisce per la straordinaria freschezza e per le tipiche note saline, capaci di ricordare l'origine costiera del vino e le brezze che caratterizzano l'area di produzione.

Abbinamento consigliato

Perfetto con preparazioni speziate e piccanti, come la cucina Thai, ma anche con frutti di mare come ostriche e pesce bianco. Da gustare anche con aperitivi e primi piatti leggeri.

