



ALBACLARA SAUVIGNON BLANC

Classificazione

Leyda - Chile

Uvaggio

Sauvignon Blanc

Annata

2026

Clima

Nella valle di Leyda, e in particolare nella località di Las Brisas de Santo Domingo, dove si trovano i vigneti di Sauvignon Blanc di Albaclara, l'annata 2025-2026 è stata caratterizzata da un ciclo vegetativo contraddistinto da temperature generalmente miti, che hanno orientato il profilo del frutto verso una maggiore maturità senza perdere la tipica freschezza del territorio. L'inverno del 2025 ha garantito buone riserve idriche e un clima fresco in modo da garantire il completo riposo vegetativo. La primavera è stata contraddistinta da condizioni climatiche ideali e senza episodi di gelate, garantendo una fioritura e un'allegagione omogenee e determinando fin dalle prime fasi una maturazione leggermente anticipata ma equilibrata. L'estate è iniziata con temperature più elevate e giornate soleggiate, portando a un inizio della vendemmia anticipato, avvenuto a metà marzo.

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 e l'aromaticità delle uve, ha avuto luogo in tini di acciaio inox per 12 – 15 giorni. Il vino, in seguito, ha affinato sui propri lieviti, Albaclara è stato imbottigliato all'inizio del mese di luglio 2026.

Grado alcolico

13,5% 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

Dal colore brillante con riflessi gialli, Albaclara 2026 si presenta con vivaci aromi di ananas, mandarino, frutto della passione e delicate note di mango. Al palato è equilibrato, piacevolmente fresco, sapido e caratterizzato da una spiccata mineralità che valorizza il suo profilo fruttato.

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.

