

# RIMAPERE SAUVIGNON BLANC

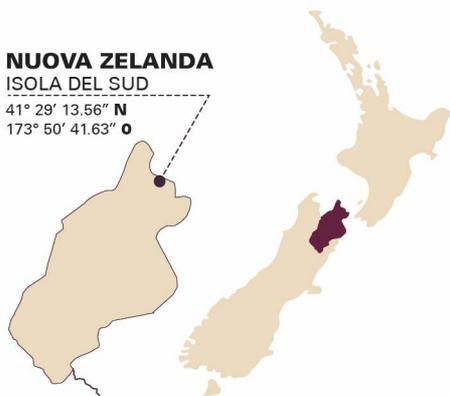
MARLBOROUGH / NUOVA ZELANDA

## NUOVA ZELANDA

### ISOLA DEL SUD

41° 29' 13.56" N

173° 50' 41.63" O



Rimapere è la tenuta neozelandese della famiglia Rothschild: acquistata nel 2012, è la realizzazione del sogno di Benjamin de Rothschild, che voleva creare il suo Sauvignon in una delle aree più vocate del mondo per questo vitigno. Il nome della tenuta è un omaggio alla cultura neozelandese e allo stesso tempo allo stemma della famiglia: Rimapere in lingua maori, infatti, significa "cinque frecce", che sono appunto il simbolo della famiglia Rothschild e rappresentano i figli del fondatore. I 24 ettari della tenuta sorgono nel cuore di Marlborough, la regione vinicola più importante del Paese, e si dividono in Sauvignon Blanc e Pinot Nero: il microclima perfetto, i suoli e il know-how di una famiglia storica si uniscono alle tradizioni locali e danno vita a etichette di assoluta qualità, che aggiungono un tassello importante al mondo di Baron Edmond de Rothschild.



ANNO DI FONDAZIONE  
2012



ESTENSIONE TERRITORIO  
24 Ha



ENOLOGO  
ANNE ESCALLE



BOTTIGLIE IN UN ANNO  
11.250



VITIGNI  
SAUVIGNON BLANC – PINOT NOIR



### TIPOLOGIA

Vino bianco



### ZONA DI PRODUZIONE

Marlborough (Rapaura)



### VITIGNO

100 % Sauvignon Blanc.



### COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Terreno sassoso a drenaggio libero, con un piccolo strato superficiale limoso.



### METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE

Guyot.



### ETÀ MEDIA DEI VIGNETI

18 anni



### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Contatto con le bucce, pressatura pneumatica, decantazione a freddo e fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata per due settimane a una temperatura di 15-18 C. Affinamento in vasche di acciaio inox per 5 mesi.



### POTENZIALE

Da 1 a 3 anni.



### COLORE

Giallo paglierino con riflessi dorati.



### PROFUMO

Note agrumate di pompelmo e di limone maturo. Profumo di fiori bianchi e una bella mineralità nel finale.



### SAPORE

Struttura elegante con una buona concentrazione e un'acidità matura che ne esalta la persistenza. Fresco aroma di agrumi come limone, pompelmo rosa, e qualche bella nota aromatica del frutto della passione.



### ABBINAMENTI

Può essere gustato da solo come aperitivo o con carni bianche (pollo), pesce alla griglia, pesce con salsa, o con frutti di mare come ostriche.

