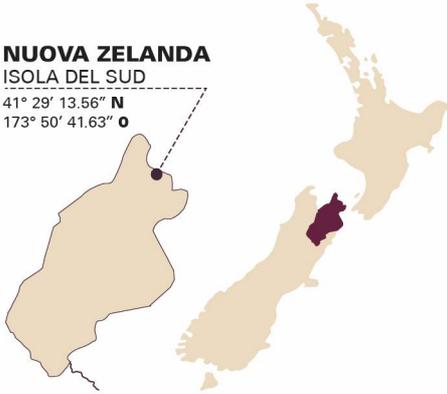


# RIMAPERE SAUVIGNON BLANC PLOT 101

## 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**  
Pressatura pneumatica soffice di grappoli interi, decantazione a freddo, fermentazione in botte e in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata fino a 4 settimane (11-18 C).



**POTENZIALE**  
Da 2 a 5 anni.



**COLORE**  
Giallo paglierino chiaro con sfumature verdi.



**PROFUMO**  
Distinte note di lime e limone che si sviluppano con fragranti aromi di fiori bianchi uniti a una delicata complessità data dal legno e a una cremosa sfumatura di lieviti.



**SAPORE**  
Struttura elegante con ricordi di limone e pompelmo. Palato fine che si chiude con una persistenza lunga ed elegante.



**ABBINAMENTI**  
Accompagna pesce fresco, carne bianca, diversi formaggi freschi e dessert al limone.

