



# ENOGASTRONOMIA STALLO DEL POMODORO

VIA EMILIA EST, 417/419 (DI FIANCO AL REAL FINI) - MODENA

TEL 059 360119 - [enogastronomia@stallodelpomodoro.it](mailto:enogastronomia@stallodelpomodoro.it)

orari **dalle 8.30 alle 20**, domenica chiuso

[www.stallodelpomodoro.it](http://www.stallodelpomodoro.it)

## CLOS NAUDIN, VOUVRAY, LOIRE

Philippe Foreau lavora nel rispetto della tradizione, **senza diserbanti chimici**, e vendemmia manualmente con selezioni severe. L'apporto molto moderato di **concimi organici** e il controllo dei rendimenti gli garantisce la qualità. Al fine di rispettare al massimo l'uva, la capitalizzazione non è mai stata praticata, la fermentazione lenta, a bassa temperatura, viene effettuata in botti da 300 litri. Le botti hanno in media 15 anni. Il vino è imbottigliato ad Aprile e poi si affina nelle cantine scavate nel tufo.

"I suoi vini di **una purezza straordinaria** fanno da trampolino a tutti i piatti stellati, poiché i finali sulle scorze di agrumi sono vibranti." - **Bettane & Desseauve 2009**

"Puri, lunghi in bocca, di una **longevità proverbiale**, i Vouvray di Clos Naudin sono regolari come un metronomo, complimento non secondario quando si conosce la variabilità del clima locale. **Anche gli effervescenti sono elaborati con estrema cura.**" - **Classement des meilleurs vins de France 2009**

Philippe Foreau, viticoltore e cuoco di talento, gestisce impeccabilmente i 12 ettari della tenuta. Foreau difende anche la causa dello Chenin Blanc, vitigno che padroneggia alla perfezione. Gustando vini come i suoi demi-sec, i suoi moelleux o le sue cuvée selezionate, ci si può convincere che si tratta del più grande vitigno bianco del mondo. **Tutti i suoi vini, siano secchi, dolci o effervescenti, invecchiano superbamente.** Lasciano impressioni di maturità e di eleganza che vanno oltre i profumi da frutteto. I suoli sono principalmente di argilla a silicio qui chiamati "perruches". I rendimenti sono di circa 30 hl/ha. Foreau non pratica la capitalizzazione e non aggiunge lieviti. La fermentazione avviene in grandi vecchie barrique per i vini dolci e in acciaio per i vini secchi ed effervescenti. - **The New France, Andrew Jefford**



### Vouvray Sec

🍷 Chenin Blanc 100%

🍷 37 anni

🍷 Fermentazione lenta; lieviti autoctoni; affinamento parte in botti da 300 litri di cui il 5% nuove, parte in acciaio.

🍷 13%

🍷 20.000

🍷 20 anni

🍷 Antipasti, pesci e crostacei. Perfetto con carpaccio di scampi al coriandolo o triglia in padella all'olio di oliva.

**Spicca...** La mineralità.

**Per...** Intenditori.

**Note** Bella maturità su una splendida struttura acida. Fruttato in gioventù, acquisisce dopo 5 o 6 anni finezza e i suoi caratteristici aromi.

"Il vino si presenta austero ma il potenziale è presente. Migliorerà con il tempo o, in un avvenire più immediato, in una serata con aragoste." - **Guide Bettane & Desseauve 2009**



### Vouvray Demi-Sec

🍷 Chenin Blanc 100%

🍷 37 anni

🍷 Fermentazione lenta; lieviti autoctoni; botti da 300 litri di cui il 5% nuove.

🍷 13%

🍷 15.000

🍷 20 anni

🍷 Piatti dolci: pesci in salsa, pollastro in crema, carni bianche. Si sposerà perfettamente con scampi al burro e scorze di arancia.

**Spicca...** La freschezza.

**Per...** Intenditori.

**Note** Fatto solo nelle annate soleggiate. Gli zuccheri residui mitigano la sensazione pungente dell'acidità. Struttura importante. Equilibrato e complesso. Può crescere per oltre 15 anni.



### Vouvray Moelleux

🍷 Chenin Blanc 100%

🍷 37 anni

🍷 Fermentazione lenta; lieviti autoctoni; botti da 300 litri di cui il 5% nuove.

🍷 13%

🍷 7.000

🍷 30 anni (60 la riserva)

🍷 Si suggerisce di berlo come aperitivo o con crostacei alle spezie (astice allo zafferano). La cucina Thai lo esalta al massimo. Se invecchiato, da meditazione.

**Spicca...** La complessità.

**Per...** Intenditori.

**Note** Il più raro, fatto solo nelle grandi annate da uve attentamente selezionate. Parte delle uve possono essere attaccate da muffa nobile. Vino di grande complessità, esprime il territorio di Vouvray in maniera completa. Dimostra come un residuo zuccherino importante possa non inficiare l'equilibrio di un vino di gastronomia, purché sorretto da una grande acidità. Si dispiega anche per oltre 30 anni.

"Naso di albicocca secca e di zafferano; in bocca attacca soave, con sfumature di albicocca e una mineralità compiuta. Il vino splende e la sua tessitura si rivela eccezionale." - **Guide Bettane & Desseauve 2008**