ACQUISTATO IL .....

"BIN 311" Chardonnay 2024 2024



Complessità e versatilità

Un vino davvero interessante, prodotto con uve Chardonnay in purezza, proveniente da diverse regioni vinicole dell'Australia. Per questo il BIN 311 di Penfolds è un vino bianco che ben rappresenta la complessità e la versatilità dello Chardonnay. Le uve, infatti, sono provenienti da tre aree distinte: Adelaide Hills, Tumbarumba e Tasmania. Adelaide Hills, in particolare, è situata a Sud di Adelaide, con un clima mediterraneo fresco, connotato da inverni freddi e estati calde. Tumbarumba, invece, è situata nel Nuovo Galles del Sud ed è caratterizzata da un clima continentale fresco. La Tasmania, infine, è un'isola che vanta un clima marittimo fresco, con temperature miti e piogge ben distribuite durante l'anno. La vinificazione del BIN 311 avviene in piccole vasche di acciaio inossidabile, preservando la freschezza e i profumi fruttati. Il vino riposa poi per 8 mesi in botti di rovere francese per circa un terzo nuove, acquisendo complessità ed eleganza. Al naso stupisce con un profumo intenso e seducente. Richiami di fiore di limone e fiori bianchi che si intrecciano a note di limone e altri agrumi. Profumi di anacardi, torrone al pistacchio e cera d'api rivelano invece la presenza del legno. In bocca si rivela di medio corpo, con un'acidità croccante che bilancia la morbidezza del frutto. La mineralità tipica di alcune zone si unisce a note di agrumi, mela, pera e pesca bianca. Un tocco di nocciola tostata completa il sorso, regalando un finale lungo e persistente. Si abBINa perfettamente a piatti a base di pesce, crostacei, carni bianche e verdure. Da provare con un risotto ai frutti di mare, salmone al forno, pollo arrosto e formaggi freschi.

Creata nel 1844 da Cristopher Rawson Penfolds, la tenuta Penfolds è ancora oggi una delle aziende australiane più conosciute e apprezzate a livello planetario. Il fondatore era un giovane medico di origine inglese ed era fermamente convinto delle proprietà curative del vino. Per questo, prima di lasciare la madre patria con destinazione l'altro capo del mondo, si procurò delle barbatelle francesi che furono messe a dimora ad Adelaide, vicino al cottage che Penfold costruì insieme alla moglie. Inizialmente la cantina Penfolds produceva quasi esclusivamente brandy e vini fortificati, da usare a scopo curativo. Poi, verso il 1950, iniziò la lenta migrazione verso la produzione di vino da tavola. Oggi, l'azienda è di proprietà della Tooth and Co. e in campagna il rispetto per l'ambiente è totale. Questo, unito a un perfetto controllo di ogni fase della trasformazione, permette alla Penfolds di continuare a sorprendere appassionati ed esperti, anno dopo anno, con vini sempre più interessanti.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Australia
Uve	Chardonnay 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 8 anni
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	8 mesi in botti di rovere francese (33% nuove)
Sensazioni	Colore oro molto pallido. Elegante. Sottile. Affascinante. Un bicchiere tira l'altro! Un'esplosione di fiore di limone e fiori di primavera bianchi è seguita da essenza limone e altri agrumi. Profumi di anacardi, torrone al pistacchio e cera d'api ricordano l'affinamento del vino in rovere. Una persistente linea agrumata contornata da frutta bianca a nocciolo. Ancora una volta, una linearità bella evidente. Il tutto bilanciato da un'acidità saporita e da una sottile nocciola. Se questa acidità è abbastanza pronunciata (quasi concisa), il sottofondo di rovere francese non lo è... Un mix di clima fresco di tre grandi fonti regionali di Chardonnay - che soddisfano tutti i gusti e le aspettative strutturali.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821