ACQUISTATO IL .....

Houghton Crofters Margaret River Chardonnay 2017



Quando lo Chardonnay sa essere importante

Il nome non tragga in inganno. "Crofter", letteralmente il contadino, non fa riferimento alle origini umili di questo vino. Tutt'altro. Questo Chardonnay, infatti, celebra la visione del fondatore dell'azienda Houghton, capace di dar vita a una delle più sorprendenti realtà vinicole dell'area di Margaret River, Western Australia. Si tratta, infatti, di un vino "importante" frutto di una attenta lavorazione. Si parte con una vendemmia notturna, quando il caldo allenta un po' la sua morsa, per poi proseguire con una fermentazione in barrique, con lieviti indigeni. Per aggiungere cremosità e morbidezza al risultato finale, inoltre, dopo la fermentazione il vino viene lasciato a lungo in contatto con le sue fecce sottili, mantenute in movimento grazie a frequenti "batonnage". Il risultato è uno Chardonnay complesso e articolato, con note che spaziano dagli agrumi al fico secco. Poi nocciole tostate, malto, brioche e latteria. In bocca, un sottile carattere minerale aggiunge complessità agli aromi. Il finale è particolarmente persistente.

Fondata nel 1836, Houghton fa parte della storia dell'Australia occidentale. La sua storia colorata include avventure di pionieri scozzesi, banditi ma soprattutto generazioni di puro artigianato vinicolo. Houghton catturò l'attenzione della nazione nel 1937 quando l'enologo Jack Mann creò l'Houghton White Burgundy, su dichiarata ispirazione francese. Oggi l'azienda può contare su circa 50 ettari di vigneto nella prestigiosa regione della Swan Valley. Produce Verdelho, Chardonnay, Sémillon e anche Chenin Blanc.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Australia
Uve	100% Chardonnay
Gradazione	13,50% vol
Temp. Servizio	14°
Quando Berlo	Entro 4 anni da oggi
Abbinamento	
Vinificazione	Le uve vengono raccolte durante il fresco della notte, schiacciate e quindi sottoposte a un breve periodo di contatto con la pelle prima del trasferimento alle botti di rovere francese per la fermentazione (con lieviti indigeni).
Sensazioni	Frutto di nocciola, agrumi di pompelmo e note di fico secco sovrapposte con nocciole tostate, malto e brioche. Il sottile carattere minerale aggiunge complessità agli aromi seducenti. Agrumi raffinati e luminosi stratificati con aromi di noci, torrone e burro tostato. L'acidità fine e morbida sostiene i sapori di frutta e rovere, con un finale sapido e persistente.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© 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