ACQUISTATO IL .....

"The Barossan" Chardonnay 2022 2022

Grande corpo e carattere



Peter Lehmann, l'uomo che salvò i viticoltori della zona negli anni '70 con una semplice stretta di mano, ha sempre creduto che un grande vino dovesse raccontare prima di tutto la generosità del suo luogo d'origine. Questo Chardonnay è l'erede di quella filosofia: un bianco che non ha paura di mostrare i muscoli, pur mantenendo un'eleganza innata e una beva incredibilmente accogliente. Le uve per questa etichetta provengono da vigneti selezionati che godono di un'esposizione solare ottimale, bilanciata da notti fresche che permettono agli acini di mantenere una giusta acidità. Sebbene la Barossa Valley non sia una DOC nel senso europeo del termine, la sua indicazione è una garanzia assoluta di qualità e tipicità. Qui lo Chardonnay si esprime con una potenza aromatica che difficilmente si trova nelle zone più fredde del pianeta, diventando un punto di riferimento per chi cerca bianchi di grande corpo. Le uve vengono raccolte al raggiungimento della perfetta maturità zuccherina per garantire quella morbidezza tipica dello stile Lehmann. Il blend finale unisce diverse parcelle della valle, creando un equilibrio perfetto tra le note più fresche e quelle più mature e strutturate. Dopo una pressatura soffice, il mosto fermenta in parte in piccoli contenitori di rovere francese. Segue un periodo di affinamento sui lieviti che arricchisce la trama del vino, rendendola quasi cremosa. Questa tecnica permette di integrare perfettamente i sentori derivanti dal legno con il frutto esuberante, evitando che la tostatura diventi troppo invadente. Colore giallo dorato brillante, segno di una bella struttura, al naso è un viaggio verso i tropici: spiccano immediatamente profumi di ananas maturo, pesca gialla e melone, seguiti da un tocco inconfondibile di burro fuso e vaniglia. In bocca è ampio, quasi masticabile. La rotondità è la sua cifra distintiva, con un finale lungo e pulito che richiama la nocciola tostata e una punta di agrumi canditi. Portiamolo in tavola per accompagnare un risotto alla crema di scampi ma funziona benissimo anche con un pollo arrosto alle erbe.

Peter Lehmann incarna l'anima della Barossa Valley. Non parliamo solo di una cantina ma di una vera e propria leggenda della viticoltura. La storia di Peter Lehmann Wines ha inizio nel 1979, in un momento di profonda crisi per i viticoltori della Barossa. A causa di un'eccedenza di uva, le grandi aziende vinicole decisero di non onorare i contratti d'acquisto, lasciando centinaia di famiglie con il raccolto a marcire sulle piante. Peter, che all'epoca lavorava come direttore in una di queste grandi realtà, non accettò il tradimento. Si licenziò e, con una stretta di mano e un prestito azzardato, decise di acquistare lui stesso l'uva per vinificarla in proprio. Nacque così la "Masterson Barossa Vineyards", ribattezzata poi col suo nome. Quel gesto gli valse il soprannome di "Baron of Barossa" e creò un legame indissolubile con i conferitori locali, un rapporto di fiducia che dura ancora oggi attraverso diverse generazioni di agricoltori. Oggi l'azienda non possiede vastissimi appezzamenti propri, ma collabora con oltre 140 viticoltori indipendenti. Questa scelta gli permette di attingere a una varietà incredibile di microclimi e suoli, garantendo una costanza qualitativa straordinaria. Ogni sorso è un omaggio a quell'uomo che, per non tradire i suoi amici agricoltori, finì per creare un mito.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Barossa Valley
Uve	100% chardonnay
Gradazione	12,5%
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	
Sensazioni	Chardonnay morbido e fruttato. Note tropicali e burrose. Piacevole e rotondo

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