



ACQUISTATO IL

Chardonnay Kidnappers Vineyard 2024

2024

L'eleganza dello Chardonnay che incontra l'Oceano Pacifico



C'è un angolo della Nuova Zelanda dove lo Chardonnay incontra la brezza dell'Oceano Pacifico. Siamo a Te Awanga, nella regione di Hawke's Bay, dove Craggy Range coltiva le uve destinate al suo Kidnappers Vineyard Chardonnay. Il nome richiama il vicino promontorio di Cape Kidnappers, mentre il carattere del vino racconta tutta l'influenza del clima marittimo. Qui le estati soleggiate, mitigate dalle brezze oceaniche, permettono alle uve di maturare lentamente, conservando freschezza e intensità aromatica. Prodotto con Chardonnay in purezza. In cantina, il 70% delle uve viene pressato a grappolo intero, mentre la fermentazione avviene tra acciaio e grandi botti di rovere. Seguono 8 mesi di affinamento, con un utilizzo misurato del legno nuovo, per preservare l'espressione più autentica del frutto. Nel calice si presenta luminoso, con profumi di pesca matura, pera croccante, limone e mandarino, accompagnati da delicate sfumature floreali e leggere note di rovere. Al palato conquista per l'equilibrio tra la piacevole rotondità del frutto, la freschezza dell'acidità e una caratteristica sapidità marina. Il finale è elegante, minerale e persistente. Uno Chardonnay raffinato, capace di unire la generosità del Nuovo Mondo alla precisione stilistica dei grandi bianchi europei. Da provare con crostacei, pesce alla griglia, primi piatti di mare o carni bianche delicate.

Fondata nel 1998 dalla famiglia Peabody, Craggy Range è oggi una delle cantine più prestigiose della Nuova Zelanda, simbolo di eleganza, qualità e profondo legame con il territorio. Situata nella splendida regione di Hawke's Bay, ai piedi dell'iconico Te Mata Peak, la tenuta valorizza alcuni dei migliori terroir del Paese, da Gimblett Gravels a Martinborough. La filosofia produttiva si basa sull'espressione autentica dei singoli vigneti, attraverso una viticoltura attenta e una vinificazione rispettosa delle caratteristiche di ogni varietà. Dai freschi e raffinati Sauvignon Blanc agli eleganti Pinot Noir, fino ai grandi Syrah e ai prestigiosi blend bordellesi, ogni etichetta racconta una diversa sfumatura del patrimonio enologico neozelandese. Vini di carattere, equilibrio e straordinaria personalità, capaci di conquistare gli appassionati di tutto il mondo.

La Vigna

Terreno suoli ghiaiosi ed alluvionali

Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Hawke's Bay

Uve Chardonnay 100%

Gradazione 12.5% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 6 anni

Abbinamento Pesce alla griglia, piatti di carne leggeri, come il petto di pollo con salsa al limone, pasta con sugo cremoso, piatti a base di gamberetti o scampi

Vinificazione La vinificazione viene effettuata con la massima cura. Dopo la vendemmia, le uve vengono pressate delicatamente e il mosto fermenta in nobili botti di rovere. La fermentazione avviene a temperature controllate per preservare gli aromi di frutta fresca. Successivamente, il vino matura per diversi mesi sulle fecce fini, il che gli conferisce ulteriore complessità e struttura. L'affinamento in barrique esalta perfettamente le sottili note vanigliate e conferisce allo Chardonnay la sua caratteristica profondità e finezza.

Sensazioni Di colore giallo paglierino brillante. Al naso si dispiegano seducenti note di mele mature, pere succose e frutti esotici come ananas e mango. Lo spettro aromatico è completato da sottili sfumature di vaniglia e da aromi tostati che ricordano il pane appena sfornato. Al palato, lo Chardonnay è elegante ed equilibrato, con un'acidità rinfrescante che esalta in modo eccellente il carattere fruttato. La consistenza cremosa e la piacevole persistenza del retrogusto rendono questo vino una vera delizia.

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