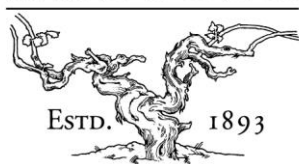


KAESLER



OLD BASTARD

SHIRAZ

VIGNE PREFILLOSSERA



L'AZIENDA

La famiglia Kaesler è pioniera in Barossa Valley, il primo impianto di viti risale al 1893. Il Kaesler "Old Bastard" Barossa Shiraz è uno dei vini australiani più ricercati, prodotto da viti prefillossera, classificate come "premium". rappresentano il fiore all'occhiello dell'azienda.

28 ettari di vigneti su suoli sabbioso-limoso per circa 25 cm più in profondità si trovano strati di argilla (40 cm) e calcare (90 cm). La presenza di umidità è ideale in questo clima caldo e secco. In vigna si pratica una "agricoltura rigenerativa", che preserva il suolo e lo migliora. Negli ultimi anni, la presenza di carbonio organico è passato da 0,3% all'1,4% (si rimuove il carbonio dall'atmosfera per restituirlo al suolo). Enologo: Stephen Dew

BAROSSA VALLEY

Con i suoi 13mila ettari oltre ad essere la più grande area viticola d'Australia, Barossa Valley è considerata come la regione vinicola più famosa per via della sua lunghissima tradizione nella produzione del vino, sopravvissuta alla fillossera. Alcune piante risalgono al 1840, quando tedeschi e inglesi piantarono le loro preziose talee. Il clima è molto caldo e secco, la produzione si concentra in vini a base Chardonnay, Riesling e Sémillon ma anche Syrah (Shiraz), Grenache e Mourvèdre. I suoli sono di matrice sabbioso-limosa con strati di argille nere.

CARATTERISTICHE E PRODUZIONE

Il nome si riferisce a un piccolo numero di "vecchie viti ad alberello" piantate nel 1893, che costituiscono il cuore del marchio "Kaesler". Considerato come punto di riferimento tra i Barossa Shiraz, The Old Bastard è molto ricercato dagli appassionati di vino e dai collezionisti di tutto il mondo. Si produce in 12 filari di viti che vantano oltre 125 anni di età. Si è impegnati in quella che viene definita come "agricoltura rigenerativa", una pratica che si evolve costantemente in favore dell'ambiente e del suo miglioramento. Dopo la vendemmia manuale, le uve vengono diraspate e fatte fermentare per 40 giorni con lieviti naturali in una combinazione di tini aperti e statici; il vino affina per 16 mesi in pieces borgognone (60% nuove e per il 40% di primo e secondo passaggio).

Suolo: limoso e argilloso

110% vegan

Potenziale evolutivo: oltre 25 anni

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Di colore viola intenso profuma di mora, ribes nero, cioccolato e spezie dolci. Sorso corposo, elegante con aromi di amarena, moka e caffè; tannini distesi e vellutati.