



Est. 1969



CHARDONNAY

L'AZIENDA

Nella Yarra Valley si produce vino dal 1800, poi interrotta a causa delle crisi economiche e guerre. Il Dott. Bailey Carrodus, dopo le lauree in orticoltura ed enologia, si è dedicato alla ricerca* sulla fisiologia vegetale al Queens College, Università di Oxford nel 1965.

*Un college residenziale nel Queens ora porta il nome di "Carrodus Quad" in suo onore.

1969: ai piedi delle Warramate Hills, trova il sito perfetto per piantare la vite. Pendii dolci al riparo da gelate

Terreni limosi e con ghiaia

I vigneti sono esposti a sud / est e terrazzati dagli anni '90

1973: 1° vigneto Yarra Yering in cui produce Dry Red Wine No.1 (taglio bordolese)

PROTOCOLLO PRODUTTIVO

Fermentazioni in tini aperti, l'uso di raspi e del grappolo intero variabile % in ogni annata; estrazioni delicate, macerazioni brevi e malolattica in barrique francesi

Enologa Sarah Crowe: AUSTRALIAN WINEMAKER NEL 2017

YARRA VALLEY, VICTORIA

La Yarra Valley è una delle regioni vinicole più spettacolari dell'Australia. La prima regione vinicola del Victoria nonché la più antica, con i suoi 170 anni di storia. la prima vigna è stata piantata nel 1838. Qui, la crisi fillosserica non ha causato ingenti danni come in Europa. Dal clima fresco, il paesaggio presenta una varietà di siti iconici che la rendono una delle migliori zone vinicole del mondo. A est di Melbourne, i due punti di riferimento sono la Great Dividing Range a nord e i Dandenong Ranges a sud.

CLIMA

La superficie vitata della Yarra Valley è di circa 2.500 ettari, beneficia dei vari microclimi unici della regione. Con precipitazioni medie tra 750 e 950 mm, il clima è notoriamente fresco: più freddo di Bordeaux ma più caldo di Borgogna. L'altitudine dei vigneti va dai 50 ai 430 metri sul livello del mare. I suoli si caratterizzano per la presenza di sabbia o terriccio argilloso di colore marrone-rosso. Suoli acidi con un drenaggio naturale. Più a sud i suoli sono mediamente più fertili, di colore bruno-rossastro, ricchi di argilla rossa.

CARATTERISTICHE

Chardonnay 100%

Assemblaggio di uve raccolte in due appezzamenti, uno piantati nel 1969 e uno più giovane, con cloni 95 e 548. Dopo la raccolta manuale, la vinificazione a grappolo intero e ad opera di lieviti indigeni avviene prima a freddo in acciaio e continua in pieces di rovere (30% rovere nuovo) e tonneaux da 500 litri. Prima dell'assemblaggio e l'imbottigliamento il vino affina per 10 mesi nella nostra fresca cantina sotterranea prima dell'assemblaggio e dell'imbottigliamento.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Al naso, profumi di agrumi e salsedine, ma anche di susina dolce e cenni di vaniglia. Al palato troviamo una piacevole struttura affiancata da una croccantezza del frutto; sorso avvolgente, ricco di energia e di richiami fruttati nel finale.