

KLEIN CONSTANTIA

— 1685 —

Estate Red



L'azienda

Fondata nel 1685 a Cape Town da Simon van der Stel, alto funzionario della Compagnia Olandese delle Indie Orientali, la tenuta di Klein Constantia divenne presto celebre grazie agli intensi scambi commerciali tra il Sudafrica e l'Europa.

Luigi XVI custodiva nella sua cantina di Versailles più bottiglie di Klein Constantia che di vini di Borgogna, mentre Napoleone Bonaparte lo scelse come vino prediletto durante l'esilio a Sant'Elena.

Nel 2011 la tenuta ha conosciuto una nuova rinascita grazie all'arrivo di due autorevoli investitori francesi: Hubert de Boüard (Château Angéhus), e Bruno Prats (Château Cos d'Estournel). Insieme hanno avviato un'importante opera di ristrutturazione del vigneto e di rilancio qualitativo.

Il vino simbolo della tenuta è il celebre Vin de Constance, ottenuto da una meticolosa selezione di Muscat de Frontignan, oggi riconosciuto come uno dei grandi vini dolci del panorama enologico mondiale.

Africa del Sud - zona Western Cape - Constantia

Il Sudafrica è considerato una regione vitivinicola del Nuovo Mondo, anche se non è una novità nel panorama della viticoltura. Le prime viti furono piantate nel 1655.

La regione costiera di Constantia, dove si trovano alcune delle più antiche e rinomate tenute sudafricane, gode di un clima mediterraneo, caratterizzato da estati calde e secche e inverni miti e piovosi. Questa combinazione, unita alla presenza della Brezza del Capo ("Cape Doctor") proveniente dall'Oceano Atlantico, alla corrente fredda di Benguela, originaria dell'Antartide, e alla vicinanza delle montagne (Table Mountain), contribuisce a creare condizioni ideali per la coltivazione della vite, preservando freschezza, acidità ed equilibrio nei vini anche nelle annate più calde.

Vinificazione

Cabernet Sauvignon, Malbec, Petit Verdot

Ogni parcella viene identificata con cura e suddivisa in più porzioni per raccogliere al momento della maturazione perfetta. Le uve vengono poi sottoposte a una selezione per garantire che vengano selezionati solo gli acini più sani.

Fermentazione malolattica in botti di rovere francese nuove al 40 %.

Affinamento di 15 mesi.

Note di degustazione

Naso intenso con note di fragole, lamponi, pepe rosa e una delicata spaziatura. Bocca ricca, con tannini fitti e ben integrati. I sapori di frutta rossa sono sorretti da una struttura fine. Finale lungo e avvolgente