

# KLEIN CONSTANTIA

— 1685 —

## Sauvignon Blanc

### 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.

### Terroir

Selezione di 42 parcelle

Altitudine compresa tra i 70 e i 340 metri

Esposizione da est a sud

Suoli di arenaria di Table Mountain e granito in decomposizione

### Vinificazione

100% Sauvignon blanc

Il 10% del vino è affinato in botti di rovere neutro da 500 litri e rimane 6 mesi sulle fecce fini prima dell'assemblaggio e dell'imbottigliamento.

### Note di degustazione

Al naso abbondano gli aromi di limone, pesca bianca e nettarina, seguiti da una mineralità di pietra bagnata. Un ampio spettro di sapori intensi, dalla frutta tropicale alle note erbacee. Il palato è strutturato e distinto, con un'acidità ben bilanciata. Un'espressione elevata del Sauvignon Blanc. Fresco e vivace, si conclude con un finale lungo e croccante.

