CUZZIOLGRANDIVINI

Hundred Hills

Regno Unito - Oxfordshire - Henley-on-Thames

BLANC DE BLANCS

100% Chardonnay

Zona di produzione: parcella singola a Hilltop
Terreno: gessoso
Vendemmia: manuale
Vinificazione: fermentazione alcolica e una fermentazione malolattica completa in botti di rovere tradizionali
Affinamento: 36 mesi sui lieviti
Colore: giallo paglierino
Profumo: intensi strati di scorza di limone maturo, lime e yuzu
Sapore: mineralità marina e finale di nocciole e umami

HUNDRED HILLS
OXFORD ENGLAND

Proprietà / Fondatori Stephen e Fiona Duckett
Inizio Attività 2012
Vitivinicultura Viticoltura sostenibile, certificata SWGB
Ettari 60
Bottiglie prodotte 70.000

Stephen e Fiona Duckett iniziarono nel 2009 la ricerca di un vigneto ideale per produrre spumante inglese, con l'aiuto del Dr. Michel Salgues, ex enologo della Maison Louis Roederer. Dopo tre anni e l'analisi di oltre 100 campioni di suolo, individuarono il sito perfetto nella Stonor Valley, il cui gesso somigliava alla Côte des Blancs della Champagne. Acquistarono 42 acri di terreno incolto nell'Oxfordshire, intatto dal XVI secolo e circondato da boschi antichi, dove nacquero i vigneti di Hundred Hills. Oggi, dieci cloni di Chardonnay e Pinot Nero a bassa resa crescono in una stagione lunga e fresca, con uve raccolte a ottobre per bilanciare acidi, zuccheri e aromi. In cantina, le tecniche minimali preservano i delicati composti aromatici, garantendo vini di Hundred Hills eleganti e adatti a complessi abbinamenti.