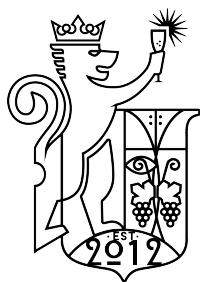


# Hundred Hills

Regno Unito - Oxfordshire - Henley-on-Thames



**HUNDRED HILLS**

OXFORD ENGLAND



## 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

**Sapore:** intensi strati di scorza di limone maturo, lime e yuzu riempiono il palato, bilanciati da una mineralità marina e da un finale di nocciole e umami

**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.