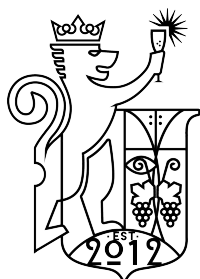


Hundred Hills

Regno Unito - Oxfordshire - Henley-on-Thames



HUNDRED HILLS

OXFORD ENGLAND



HILLSIDE NO. 3

65% Pinot Noir, 35% Chardonnay

Zona di produzione: collina

Terreno: con esposizione a sud

Vendemmia: manuale

Vinificazione: fermentazione alcolica e la fermentazione malolattica completa in serbatoi di acciaio inox e botti di rovere

Affinamento: 30 mesi di permanenza sui lieviti in bottiglia

Colore: giallo paglierino

Profumo: aromi di pasta frolla biscottata conducono a strati di frutta gialla al naso, dagli agrumi maturi alla mela gialla, alla prugna Mirabelle, alla pesca bianca e all'ananas tostato

Sapore: palato ricco e cremoso ricorda una perfetta crostata al limone

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.