

Mount Langi Ghiran

Australia - Victoria - Bayndeen



MOUNT LANGI GHIRAN

Proprietà / Fondatori Famiglia Rathbone / Famiglia Fratin

Inizio Attività Anni '60

Vitivinicultura Sostenibile certificata (SWA)

Ettari 70

Bottiglie prodotte 600.000



LANGI SHIRAZ

100% Shiraz

Zona di produzione: Grampians, nel vigneto "Old Block"

Vendemmia: manuale

Vinificazione: in fermentatori a cielo aperto, 2-3 settimane sulle bucce, vengono utilizzati lieviti naturali per avviare la fermentazione

Affinamento: 18 mesi in barrique di rovere francese (60% nuove)

Colore: cremisi intenso

Profumo: ciliegie nere, more, gelsi, liquirizia e rose

Sapore: miscela sublime di frutti scuri strettamente intrecciati, sostenuti da tannini vellutati, punteggiato da moca, pane tostato e note di cannella

Grado Alcolico: 15% vol

Alla fine degli anni '60, la famiglia di immigrati veneti Fratin piantò le prime viti sul monte Langi Ghiran dando vita così all'iconico "Langi" Old Block Shiraz. Negli anni '80 ebbero la fortuna di incontrare il talentuoso Trevor Mast, che alzò il livello di qualità e longevità dei vini. Pochi anni dopo Trevor e sua moglie Sandra acquisirono la proprietà insieme a Ian Menzies. Trevor rimase come capo enologo fino al 2006, anche dopo l'acquisto da parte della famiglia Rathbone nel 2002. La cantina produce ancora oggi uno dei vini più caratteristici d'Australia, il Langi Shiraz. La parete rocciosa di granito e i terreni sedimentari, i venti freddi provenienti dall'Oceano Meridionale e il patrimonio viticolo storico svolgono infatti un ruolo fondamentale. "Langi" è uno tra gli ultimi vigneti di Shiraz in Australia. Mount Langi Ghiran è un membro certificato di Sustainable Winegrowing Australia (SWA).