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

MAST SHIRAZ

100% Shiraz

Zona di produzione: Grampians, House Block 4
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 (40% nuove)
Colore: granato intenso e vibrante
Profumo: lamponi concentrati, ribes rosso con note di liquirizia rossa e spezie di cola, presenti anche eucalipto e vaniglia
Sapore: frutti di bosco concentrati con mora che completa i frutti rossi percepiti al naso, sotto toni di moka, scatola di sigari e terriccio marrone, i tannini morbidi e avvolgenti conferiscono a questo vino una struttura che lo accompagnerà negli anni a venire
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).