Xanadu

Australia - Australia Occidentale - Margaret River



RESERVE CHARDONNAY

100% Chardonnay

Zona di produzione: Margaret River
Terreno: ghiaioso
Vendemmia: manuale
Vinificazione: le uve vengono pressate a grappolo intero, segue una fermentazione naturale in botti di rovere francese (28% nuove) con lieviti selvatici
Affinamento: 9 mesi in botti di rovere
Colore: giallo paglierino
Profumo: potente ma elegante, mostra caratteri freschi di pera e limone, con note sottostanti di anacardi tostati e frangipane che aggiungono complessità
Sapore: sofisticato, di media corposità, con una meravigliosa purezza di frutta, con purea di pera, sapori di pompelmo e una struttura minerale quasi cristallina, simile al quarzo, il frutto puro e l'acido piccante focalizzano il vino verso un finale croccante e persistente
Grado Alcolico: 13% vol

XANADU
MARGARET RIVER

Proprietà / Fondatori Famiglia Rathbone / John Lagan
Inizio Attività 1997
Vitivinicultura Sostenibile certificata (SWA)
Ettari 70
Bottiglie prodotte 720.000



Xanadu è stata fondata dal dottor John Lagan, un irlandese arrivato a Margaret River nel 1968. Dopo meno di dieci anni, ispirato dallo spirito pioneristico dell'epoca, il dottor Lagan e sua moglie Eithne piantarono uno dei primi vigneti della regione. L'amore per il Cabernet Sauvignon fu invece il motivo che spinse Darren Rathbone ad acquisire la proprietà e a concentrarsi sulla qualità dei vini prodotti. La filosofia viticola di Xanadu si basa sulla conoscenza approfondita dei vigneti, sulla salute del suolo per un futuro sostenibile. L'obiettivo è ripristinare gli elementi nutritivi dei terreni, migliorare la biodiversità e gli ecosistemi. Xanadu è membro di Sustainable Winegrowing Australia (SWA) e una delle prime aziende vinicole di Margaret River ad ottenere questa prestigiosa certificazione.