CUZZIOLGRANDIVINI

Yering Station

Australia - Victoria - Yarra Glen

RESERVE PINOT NOIR

100% Pinot Nero

Zona di produzione: Yarra Valley
Terreno: terriccio duplex su argilla gialla
Vendemmia: manuale
Vinificazione: in fermentatori aperti da 6 tonnellate per 7-12 giorni sulle bucce
Affinamento: in botti di rovere francese per 11 mesi
Colore: rosso rubino intenso
Profumo: bouquet ricco e complesso di prugne, melograno e rosa selvatica con un elemento terroso di sottobosco
Sapore: deliziosa struttura e masticabilità che definisce il resto del vino, complesso fino alla fine, deliziosi frutti rossi maturi ed eleganti note sapide, con una purezza sempre splendente al centro, il finale è lungo e aggraziato
Grado Alcolico: 13,5% vol

YERING
Station

Proprietà / Fondatori Famiglia Rathbone / Famiglia Ryrie
Inizio Attività 1838
Vitivinicultura Sostenibile
Ettari 112
Bottiglie prodotte 1.000.000

Nel 1838 i fratelli di origine scozzese Ryrie piantarono il primo vigneto dello stato di Victoria a Yering, nella Yarra Valley. Il sito fu poi venduto a Paul de Castella, italo-svizzero che nel 1850 ampliò il vigneto di 50 acri e si rifornì di viti in tutto il mondo, comprese alcune provenienti da Château Lafite, e fece la storia vinicola della Yarra Valley per oltre 180 anni. Dopo essere passata di mano diverse volte, Yering Station fu acquistata dalla famiglia Rathbone nel 1996. La tenuta è composta da cinque vigneti nelle sottozone Yarra Glen e Coldstram. L'approccio nei vigneti si basa su rispetto, integrità e conoscenza e sono gestiti con cura per garantire un'uva di altissima qualità. L'utilizzo delle tecniche di viticoltura di precisione si bilancia con un approccio artigianale al processo di vinificazione. L'impegno del team di Yering Station nei confronti della terra è profondo e attento a garantire la sostenibilità in vigna e in cantina.