

Yering Station

Australia - Victoria - Yarra Glen



YERING *Station*

Proprietà / Fondatori Famiglia Rathbone / Famiglia Ryrie

Inizio Attività 1838

Vitivinicultura Sostenibile

Ettari 112

Bottiglie prodotte 1.000.000

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



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.