Palliser Estate ha sede nella cittadina di Martinborough, a nord di Wellington, nella parte meridionale dell'Isola del Nord della Nuova Zelanda. La prima vendemmia Palliser Estate risale al 1989. Oggi la proprietà si estende su 72 ettari vitati coltivati principalmente a Sauvignon Blanc e Pinot Nero, ed in quantità minore con Chardonnay, Pinot Grigio e Riesling. La maggior parte dei vigneti Palliser Estate sono impiantati sulla Martinborough Terrace, formata 20.000 anni fa' dai fiumi Ruamahanga e Huangarua che nei secoli, con il loro fluire, hanno scavato questo speciale terrazzamento caratterizzato da un suolo fertile e drenante, composto da strati di calcare, argilla e ghiaia. Il clima è secco d'estate, mentre in inverno è freddo, ma mitigato dalla presenza dei fiumi Ruamahanga e Huangarua e dalla poca distanza dalla costa oceanica. L'azienda Palliser Estate sin dagli anni'90 persegue l'eco-sostenibilità non solo in ambito agricolo ed enologico, ma anche sul piano architettonico e sugli imballaggi utilizzati per i propri prodotti volti così a ridurre il più possibile le emissioni di CO2. Tale approccio alla tutela ambientale le è valsa, nel 1998, l'ottenimento della certificazione International Environmental Standard ISO 14001.

Sauvignon Blanc

Varietà Sauvignon Blanc.

Vigneti Le uve provengono dal vigneto Clouston, uno dei più vecchi dell'azienda, e dal vigneto East Base, ovvero, l'appezzamento più ampio e più ad est, caratterizzato da suoli più pesanti.

Vinificazione Dopo la pressatura delle uve, la fermentazione alcolica ha luogo in vasche in acciaio inox e perdura per circa un mese, a basse temperature, al fine di massimizzare l'estrazione dei sapori. Dopo che la fermentazione è terminata, il vino viene mantenuto a contatto con le fecce fini ed i frequenti bâtonnage permettono di accrescere la sua complessità.

Caratteristiche Un Sauvignon Blanc emblematico dello stile dei vini di Martinborough, un vino serio, elegante, di buona struttura in cui emergono le note di frutta tropicale e di agrumi.