



B A S S P H I L L I P

Fondata nel 1979 nella contea di Gippsland, produce Pinot Noir e Chardonnay secondo un approccio naturale. Oggi la cantina è guidata dall'esperienza borgognona di Jean-Marie Fourrier.



Estate Chardonnay

Chardonnay

Varietà Chardonnay

Vigneti La storia di Bass Phillip inizia nei primi anni '70 quando il primo vigneto, situato a 15 chilometri a sud di Leongatha, è stato scelto per piantare viti basate su osservazioni climatiche e topografiche che, combinate con le influenze moderatrici delle montagne a nord e dell'oceano a sud del Gippsland, creano le condizioni perfette per una lunga e lenta maturazione delle uve. Il secondo vigneto di 7,5 ettari è stato poi piantato nel 1998 principalmente con Pinot Nero e Chardonnay ma anche alcuni piccoli impianti di Gewurztraminer e Gamay, tutti sul lato nord del pendio, nell'entroterra di Leongatha, portando la superficie totale dei vigneti a poco più di 10 ettari.

I vini riflettono le caratteristiche del vigneto e del terroir: vecchi vigneti caratterizzati dall'alta densità di impianto e allevamento basso, privi di irrigazione. Tutto questo per realizzare vini di profondità, lunghezza e complessità.

Vinificazione Le uve sono state pressate direttamente in botte per una fermentazione naturale in ambiente a temperatura controllata. Botti di rovere leggermente tostato dove viene affinato il vino per circa 14 mesi.

Caratteristiche Uno chardonnay dal naso cremoso, con note di pesca, caramello e agrumi. Il palato è rotondo e fresco, con un sentore di pesca matura che fa venire l'acquolina in bocca e sicuramente fatto per essere gustato ora.

Tipologia Bianco Tranquillo

Zona di produzione Australia Victoria Gippsland

Vitigno Chardonnay