



*Mullineux & Leeu Family Wines nasce dalla collaborazione tra Chris ed Andrea Mullineux e Analjit Singh proprietari di aziende nella regione dello Swartland. Il nome della cantina prende origine dal cognome di Chris ed Andrea, Mullineux, e dalla traduzione dal sanscrito della parola Singh che significa "leone" in afrikaans Leeu.*

*I vigneti Mullineux & Leeu Family Wines sono ubicati nella Western Cape, area geologicamente antica, frutto prima dello scontro tettonico, avvenuto milioni di anni fa', che ha prodotto un terreno caratterizzato dalla cristallizzazione del magma in rocce granitiche e scisti, a cui successivamente, a causa dei movimenti dei continenti, si è aggiunto un deposito arenario detto Cape Supergroup. La gestione agronomica segue metodi naturali. Il clima, ottimale alla coltivazione della vite, è caratterizzato da estati poco piovose e raffrescate da brezze provenienti dall'Oceano Atlantico. Le varietà coltivate sono perlopiù: Chenin Blanc e Syrah, seguono Grenache Blanc, Viognier, Clarette Blanche, Semillon Gris, Carignan, Mourvèdre, Cinsault, ... Anche in cantina la politica è poco interventista (no lieviti, no filtrazione, no enzimi, no acidificazioni, ...). In breve tempo Mullineux & Leeu Family Wines è divenuta una delle più conosciute del Sud Africa anche in ambito internazionale: Andrea Mullineux è stata nominata dalla rivista Wine Enthusiast's 2016 International Winemaker of the Year.*

## Mullineux Kloof Street Chenin Blanc

**Varietà** Chenin Blanc.

**Vigneti** Le uve provengono da tre vigneti situati nella regione dello Swartland: uno ha più di 30 anni di età ed è impiantato sui terreni di Kastelberg, composti da scisti e rocce sedimentarie dette shale, mentre gli altri due hanno più di 40 anni di età e sono ubicati sui suoli aridi di Paardberg, in cui lo Chenin Blanc, allevato ad alberello, cresce su terreni granitici decomposti.

**Vinificazione** Dopo la pressatura a grappolo intero, la fermentazione con lieviti indigeni ha luogo in vasche di acciaio inox (85%) ed in barriques francesi usate (15%) e dura fino a sei settimane.

**Caratteristiche** Al naso rivela aromi di pere maturate al sole e granito umido. Al palato è caratterizzato una vibrante acidità, equilibrata da un gusto morbido e rotondo. Il finale è fresco e minerale.

