



Yalumba si trova vicino alla città di Angaston, in South Australia, nella regione della Barossa Valley ed è stata fondata da Samuel Smith che, nel 1849, ha impiantato il suo primo vigneto iniziando così la storia della cantina. Il nome della proprietà deriva dal termine utilizzato dagli aborigeni australiani per definire "tutta la terra attorno". Oggi la cantina continua ad essere a gestione familiare e rappresenta la realtà vitivinicola australiana più antica. Yalumba ha sede in South Australia famosa per avere 18 regioni vitivinicole riconosciute per la qualità dei vini prodotti; la cantina possiede vigneti nella maggior parte di queste regioni ovvero Adelaide Hills, Adelaide Plains, Coonawarra, Barossa, Langhorne Creek, McLaren Vale, Murray Darling, Riverland e Wrattenbully. Sin dal 1990 l'azienda lavora sia in ambito agricolo che in ambito enologico seguendo i dettami della produzione biologica al fine di preservare il grande patrimonio ambientale e viticolo di proprietà. I vigneti sono impiantati per lo più a Chardonnay, Sauvignon Blanc, Shiraz, Cabernet Sauvignon. Un altro elemento determinante volto ad implementare la qualità dei vini Yalumba è rappresentata dalla scelta di avvalersi di una propria tonnellerie, indice della grande ricerca ed attenzione posta dall'azienda per la produzione dei suoi vini.

Oxford Landing Chardonnay

Varietà Chardonnay.

Vigneti I vigneti sono situati nella regione Riverland e sono impianti su suoli caratterizzati dalla presenza di terra rossa.

Vinificazione In cantina gli interventi vengono ridotti al minimo: la fermentazione avviene per mezzo di lieviti indigeni e, successivamente, ha luogo la fermentazione malolattica. Il vino rimane poi a contatto con le fecce fini e, per un brevissimo periodo, affina in legno.

Caratteristiche Uno Chardonnay di grande profondità, complessità e personalità. Al bouquet spiccano gli aromi di pesca matura, miele, limone e mirto, fieno appena tagliato e cannella, mentre al palato emergono le note fruttate, a cui si uniscono i sentori derivanti dalla fermentazione e lievi accenni speziati. L'acidità è ben bilanciata ed il finale rinfrescante.

