



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.

Riesling

Varietà Riesling.

Vigneti Le uve provengono dai vigneti di Pinnacles, un appezzamento orientato a nord, ricco di argilla, situato sulla parte nord della Martinborough Terrace; dal vigneto Clouston, uno dei più vecchi dell'azienda; dal vigneto Nga Waka e dal vigneto Om Santi, in cui i suoli sono più ghiaiosi ed il clima è generalmente più fresco.

Vinificazione La fermentazione a basse temperature ha luogo in vasche in acciaio inox.

Caratteristiche Il Riesling della cantina Palliser è un vino concentrato, succoso e dalla vivace acidità, che riesce a mantenere una buona eleganza e finezza.

