



敖云

Ao Yun





Ao Yun è la prima azienda vinicola dell'Himalaya, nata da un sogno iniziato nel 2008: creare un vino di altissima qualità in Cina. Se questo sogno oggi si è realizzato lo si deve alla determinazione e fiducia del Gruppo LVMH, al duro lavoro e alla passione di un team di giovani enologi nonché all'armoniosa sintonia con la natura in cui vivono 120 famiglie di coltivatori locali. Ao Yun, che significa "volare sopra le nuvole", è una realtà unica nel suo genere e porta alla ribalta una nuova regione - lo Yunnan - nel panorama vitivinicolo mondiale. Il vino incarna lo spirito d'avventura, la perseveranza e il senso del lusso che muovono Ao Yun, una storia che è solo all'inizio.





Territorio

Ao Yun nasce alle pendici dell'Himalaya, nel cuore della riserva naturale dei Tre Fiumi Paralleli, patrimonio dell'UNESCO. Le notti sono fresche, mentre le giornate non troppo calde. Le lunghe ombre proiettate dalle montagne bloccano la luce solare verso valle, diminuendo le ore di luce diretta durante il giorno, ma allungando così il periodo di maturazione delle uve (160 giorni dalla fioritura al raccolto). Queste condizioni influiscono sulla freschezza del vino e sul miglior potenziale di invecchiamento. La tenuta si compone di 314 parcelle, per un totale di 28 ettari, messi a disposizione da un centinaio di famiglie locali in quattro villaggi dell'Alta Valle del Mekong: Adong, Shuori, Sinong e Xidang. Diversi sono il terreno e il clima in ogni villaggio, dovuti alle diverse altitudini, all'esposizione al sole e al vento, agli smottamenti e ai depositi fluviali - il che ha portato all'identificazione di 900 sottoparcelle, poi raggruppate in circa 30 terroir per arrivare a una viticoltura personalizzata.



Stile

Ao Yun si affida ai viticoltori locali che hanno maturato una profonda conoscenza della loro terra, che confluisce nella gestione dei vigneti, generazione dopo generazione. Vivendo in condizioni climatiche estreme, le sfide che i contadini devono sostenere sono quotidiane: si sono adattati a questa scoscesa regione montuosa costruendo terrazzamenti, allevando bovini e raccogliendo funghi e piante medicinali in alta quota. Hanno trasmesso ad Ao Yun gli ancestrali metodi locali nonché l'orgoglio di riuscire a superare gli ostacoli propri di questa regione remota. La tenuta ha abbracciato questo stile di vita e fa del suo meglio per rispettare e mantenere le tradizioni. **Andando oltre il biologico, Ao Yun nasce in un ecosistema totalmente sostenibile, dove ogni processo viene condotto a mano, in un circolo virtuoso tra uomo e natura che esiste da secoli.**



Il nostro vino

Indicazioni per il servizio



Abbinare con costata di manzo, trancio
di tonno, porcini al forno



Servire a 16° C



AO YUN AO YUN

Il primo Grand Cru dell'Himalaya

Ao Yun è il risultato del savoir-faire enologico francese combinato con l'esperienza locale. Nel remoto angolo nord-ovest della provincia cinese di Yunnan, si trova la contea di Dêqên, un paradiso nascosto tra le montagne dell'Himalaya, vicino alla leggendaria città di Shangri-La, un mitico regno di pace e tranquillità. I nostri vigneti si trovano alle pendici del sacro Monte Meili (6.740 metri), ad altitudini che variano tra i 2.200 e i 2.600 metri, per permettere al Cabernet Sauvignon e al Cabernet Franc di esprimere al meglio un terroir unico.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Al naso rivela aromi di frutti neri freschi, selvaggina, sottobosco autunnale, camino, terra. Al palato è concentrato e rotondo, con un tocco vellutato e un caratteristico finale sapido e minerale. Dopo la decantazione, emergono note di frutta fresca, sigaro, inchiostro, cuoio.

2017
97
PUNTI
JAMES
SUCKLING

2017
97
PUNTI
WINE
ADVOCATE

2016
96
PUNTI
JAMES
SUCKLING

2015
94
PUNTI
WINE
ENTHUSIAST



72% Cabernet Sauvignon,
19% Cabernet Franc, 4% Syrah,
3% Petit Verdot, 2% Merlot
Gradazione Alcolica 14,5% vol.



Raccolta a mano che si protrae
da settembre a novembre



Fermentazione
in vasche di acciaio inox



3 mesi di fermentazione malolattica
in botti e giare di argilla



14 mesi di invecchiamento
in botti di rovere