

[CAPE MENTELLE]

CAPE MENTELLE

MARGARET RIVER



CAPE MENTELLE

MARGARET RIVER

Nata dalla visione di David Hohnen e dei suoi fratelli, Cape Mentelle è una delle “founding five”, le cinque cantine fondatrici della celebre tradizione vinicola di Margaret River, in Australia. I fratelli Hohnen impiantarono le prime viti nel 1970; nel 1983 e 1984 vinsero per due volte consecutive il trofeo Jimmy Watson, il riconoscimento più prestigioso d’Australia, per il loro Cabernet Sauvignon. **Cape Mentelle è stata per molti anni pioniera dei rinomati stili di vinificazione della regione ed è tutt’oggi un punto di riferimento per la qualità dei suoi vini e per la sperimentazione del potenziale del terroir.**



Territorio

Margaret River è una penisola nell’Australia sud-occidentale, all’incrocio fra l’Oceano Indiano e l’Oceano Australe. **Grazie alla sua particolare posizione, gode di uno dei climi più stabili del continente, tanto che viene descritta come “paradiso del vino”.** In questo territorio unico la fillossera non è mai comparsa e le viti sono state impiantate sui ceppi originari, così da restituire l’espressione più pura dei vitigni. Il suolo tipico dei vigneti è un terriccio sabbioso drenante, antico sotto l’aspetto geologico, con un’elevata percentuale di ghiaia lateritica.



Margaret River



CAPE
MENTELLE
MARGARET RIVER

Stile

Il team di vinificazione multiculturale di Cape Mentelle è composto dai migliori specialisti nei loro campi, i quali studiano e inventano continuamente nuove tecniche, per mantenere viva la stessa curiosità e lo spirito esploratore della famiglia fondatrice della tenuta. Il team condivide l'amore per la terra e un profondo impegno per la sostenibilità, che sono alla base di ogni decisione e operazione. Cape Mentelle è la prima azienda vinicola dell'Australia occidentale ad essere accreditata nell'ambito del programma Australia Sostenibile.

**CAPE
MENTELLE**
MARGARET RIVER



I nostri vini

Indicazioni per il servizio



Abbinare con frutti di mare,
crostacei, pesce bianco



Servire a 8/10° C



Abbinare con costata di vitello,
melanzane affumicate, piatti speziati



Servire a 18/20° C

SAUVIGNON BLANC SEMILLON



CAPE MENTELLE SAUVIGNON BLANC SEMILLON

Luminoso, profumato e con una buona acidità

Questo vino è il simbolo di Cape Mentelle. Ha una doppia anima, che ricorda le due forze che danno vita al terroir: la terra e l'oceano. **Mentre la freschezza dell'oceano si esprime attraverso il Sauvignon Blanc, la consistenza del Semillon ricorda la terra.** La tenuta adotta un approccio non interventista, preservando così l'intensità del frutto e il carattere regionale. Lo stile accentua la natura fruttata, fresca e vivace di entrambi i vitigni, a cui si aggiungono la maggiore complessità e corposità offerte da una piccola componente di vino fermentato in rovere.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il delicato carattere salino e la bruma marina si intrecciano con sentori minerali. Le note di succo di limone e scorza di lime creano un'affascinante vivacità. Al palato è abbastanza persistente e rivela aromi di pesche gialle, buccia di anguria e nettarine, con una cremosità che bilancia la struttura concentrata sulla mineralità.



57% Sauvignon Blanc,
43% Semillon.
Gradazione Alcolica 12,3% vol.



Raccolta di notte
e nelle prime ore del mattino,
tra febbraio e aprile



Fermentazione per il 95%
in vasche di acciaio inox



Fermentazione per il 5%
in botti di rovere francese



4 mesi di invecchiamento
sulle fecce

SHIRAZ



CAPE MENTELLE SHIRAZ

Audace, puro ed espressivo

Ispirato dalle tecniche vinicole della valle del Rodano e dalla passione per i vini francesi, David Hohnen assemblò Cape Mentelle Shiraz nel 1983 - **un vino affabile, intensamente fruttato, allo stesso tempo potente e raffinato**. Allo Shiraz furono poi aggiunte piccole percentuali di Viognier, che intensifica le note di fiori bianchi, e Grenache, che accresce la succosità e gli aromi speziati.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Aromi floreali e speziati, palato ricco e succoso, con prugne e frutti di bosco maturi accompagnati da bacche di gelso e mora con sentori di salumi e pepe rosa affumicato. Note di cannella e noce moscata, liquirizia e chiodi di garofano si mescolano con note minerali, sentori di scorza d'arancia e corteccia di cedro. I tannini sono setosi, con grande consistenza e dettaglio.

2017
93
PUNTI
JAMES
SUCKLING

2017
92
PUNTI
THE REAL
REVIEW

2017
91
PUNTI
THE WINE
FRONT



95% Shiraz, 3% Grenache,
2% Viognier.
Gradazione Alcolica 14,5% vol.



Raccolta a mano
tra febbraio e aprile



Fermentazione su lieviti indigeni
in vasche di acciaio inox



Fermentazione malolattica
in barrique di rovere francese (80%)
e americano (20%)



16 mesi di invecchiamento
sulle fecce