

( CLOUDY BAY )

# CLOUDY BAY

NEW ZEALAND



# CLOUDY BAY

N E W Z E A L A N D

Cloudy Bay nasce nel 1985 dalla visione dell'australiano David Hohnen, che per primo ha svelato al mondo la straordinaria vocazione per il Sauvignon Blanc della Valle di Marlborough, in Nuova Zelanda. La tenuta prende il nome dalla baia all'estremità orientale della valle del fiume Wairau, battezzata Cloudy Bay dal capitano Cook nel 1770. Cloudy Bay è diventato simbolo dell'eccellenza dei vini del Nuovo Mondo con la sua viticoltura mirata. **Nel 2020, Cloudy Bay si è posizionato decimo nella classifica dei "Most Admired Wine Brands" di Drinks International.**

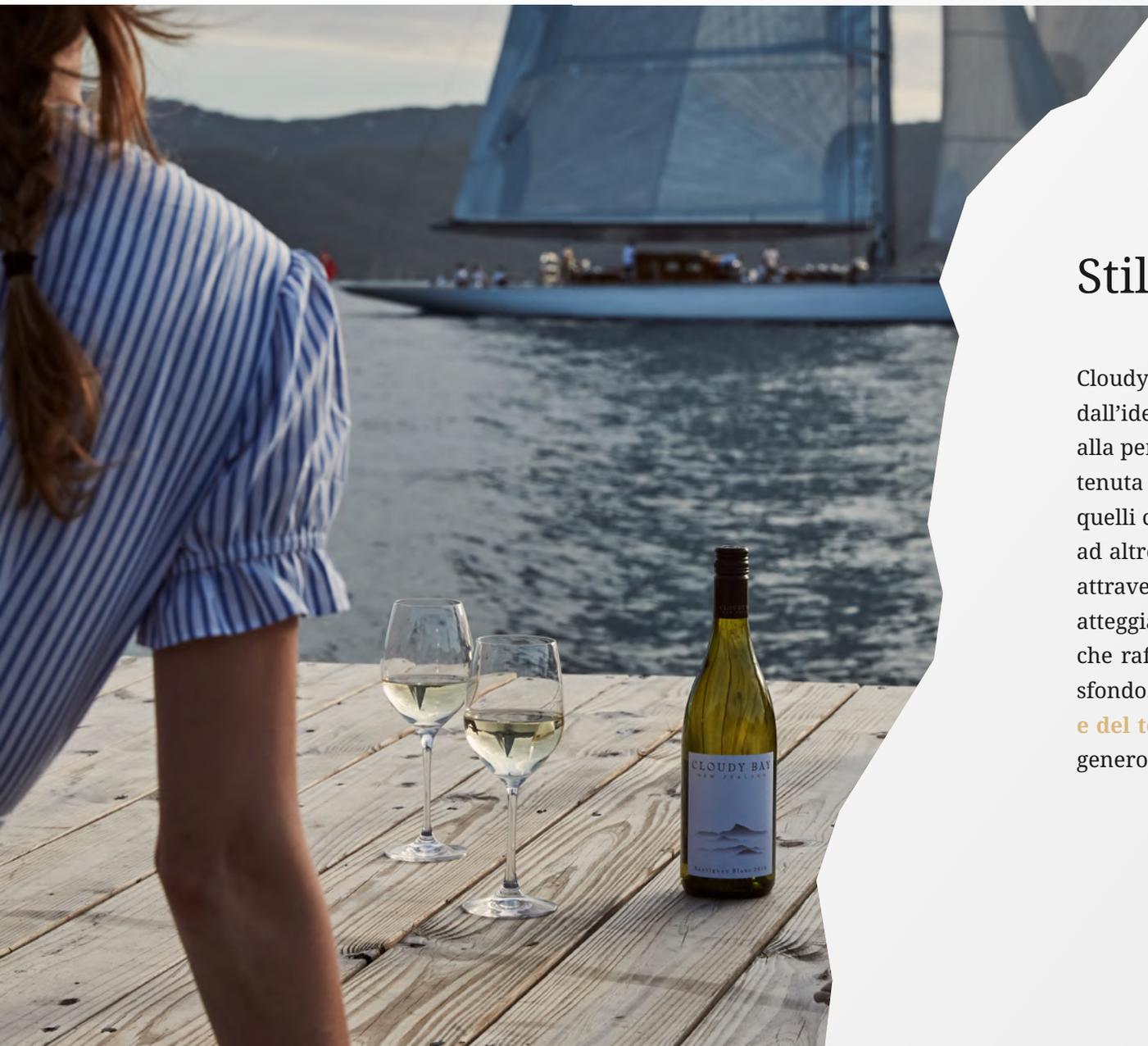


## Territorio

La Nuova Zelanda è una terra giovane, situata nella parte più remota dell'Oceano Pacifico, un luogo come nessun altro sul pianeta. Anche se di piccole dimensioni, è ricca di diversità e bellezze naturali, dalla fresca e mite costa della regione di Marlborough al Central Otago, la regione vinicola più a sud del mondo, caratterizzata da un clima selvaggio e ventoso. **Cloudy Bay è stata una delle prime cinque aziende vinicole ad avventurarsi a Marlborough, un luogo all'epoca inimmaginabile per avviare un vigneto.** Da allora Marlborough è diventata non solo la principale regione vinicola della Nuova Zelanda ma anche una delle migliori del mondo. Il suo segreto è la collocazione geografica che rende la regione la più soleggiata del Paese, con un clima fresco e secco. I tipi di suolo variano da quello drenante e sassoso nella valle del fiume Wairau a un antico terriccio alluvionale leggermente argilloso.



CLOUDY BAY  
NEW ZEALAND



## Stile

Cloudy Bay cattura l'essenza di Marlborough: David Hohnen era ossessionato dall'idea di restituire l'espressione più autentica dei terroir, bilanciando alla perfezione concentrazione e aromi. I vini delle oltre 250 parcelle della tenuta vengono vinificati e tenuti separati fino all'assemblaggio finale; quelli che non soddisfano gli elevati standard qualitativi vengono venduti ad altre aziende. La cantina preserva le caratteristiche naturali del frutto attraverso un approccio alla vinificazione in cui "less is more". Questo atteggiamento si riflette nell'etichetta semplice ma elegante della bottiglia, che raffigura la valle del fiume Wairau con i monti Richmond a farle da sfondo. **Cloudy Bay incarna il lusso della semplicità: il lusso dello spazio e del tempo, dell'armonia con la natura** - un lusso essenziale, rilassato, generoso e puro.

CLOUDY BAY  
NEW ZEALAND

I nostri vini

# Indicazioni per il servizio



Abbinare con frutti di mare,  
crostacei, sashimi



Servire a 8/10° C



Abbinare con spaghetti alle vongole,  
frutti di mare, carni bianche



Servire a 10/14° C



Abbinare con agnello,  
anatra arrosto, salumi



Servire a 18/20° C



Abbinare con pesce bianco saporito,  
salmone affumicato, carni bianche



Servire a 8/10° C



Abbinare con selvaggina,  
tartare di manzo, verdure grigliate



Servire a 18/20° C

SAUVIGNON BLANC



## CLOUDY BAY SAUVIGNON BLANC

### Puro, fresco e vibrante

Grazie ai suoi aromi straordinari, il Sauvignon Blanc di Cloudy Bay è stato un successo immediato quando è apparso sul mercato nel 1985. **Questo vino ha inserito la Nuova Zelanda nella mappa globale del vino e ha reso famoso il Sauvignon Blanc come vino monovarietale.** Per la sua creazione vengono considerate più di 80 espressioni di 98 particelle, le cui rese sono tenute basse per ottenere un vino dall'aroma concentrato. Il processo di vinificazione mira a conservare ed esaltare le note fresche e fruttate, utilizzando lieviti selezionati e tini di acciaio inossidabile, insieme a una piccola percentuale di fermentazione in botte per conferire struttura ma senza sentore di rovere.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Intenso e vibrante, con aromi di frutto della passione maturo, pesca bianca e un pizzico di lime. Il palato è deliziosamente concentrato e tropicale, le note saline conferiscono struttura, mentre il frutto della passione e la vibrante acidità degli agrumi portano equilibrio.



100% Sauvignon Blanc  
Gradazione Alcolica 13,5% vol.



Raccolta  
tra marzo e aprile



Fermentazione per il 96%  
in vasche di acciaio inox



Fermentazione per il 4%  
in botti di rovere francese

CHARDONNAY



## CLOUDY BAY CHARDONNAY

### Fragrante, strutturato ed elegante

Diventato parte della gamma a partire dall'annata 1986, lo Chardonnay è stato il secondo vino ad essere commercializzato dalla tenuta, dopo il Sauvignon Blanc. Cloudy Bay Chardonnay nasce da vigneti situati nelle sub-regioni di Omaka, Brancott, Rapaura e Renwick e **necessita dello stesso tempo e della stessa precisione di un grande bianco di Borgogna: circa 2 anni di invecchiamento in rovere.**

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Immediatamente seducente e profumato, con aromi di pesca bianca, albicocca, alberi in fiore e fieno caldo. Il palato è concentrato e invitante: sentori di mela e pera bilanciati da vaniglia, nocciola e una delicata nota salina. Il finale è lungo e affascinante, rinfrescato da una punta di acidità agrumata.



100% Chardonnay.  
Gradazione Alcolica 13,5% vol.



Raccolta a mano  
tra marzo e aprile



Fermentazione  
in rovere francese.  
Fermentazione malolattica  
per il 21% del vino



11 mesi di invecchiamento  
in botti di rovere francese

PINOT NOIR



## CLOUDY BAY PINOT NOIR

### Fragrante, generoso e vellutato

Affascinata da questa uva enigmatica, la tenuta iniziò la sperimentazione sul Pinot Noir già nel 1989, ma questo vino è stato prodotto ogni anno solo dal 1996. Gli enologi volevano essere sicuri della sua qualità: un Pinot Noir vivace e bilanciato, spiccatamente fruttato con complesse note gustative e una consistenza vellutata. Il New Zealand Herald lo descrisse così: «**Più corposo e con più carattere della maggior parte dei Pinot Noir di Marlborough, ma con un'eleganza che lo proietta immediatamente ai vertici**». Grazie a oltre 30 anni di esperienza, le uve sono attentamente selezionate nelle valli meridionali del fiume Wairau, che comprendono Brancott, Omaka e Waihopai - dove si trovano i vigneti Mustang, Barracks e Delta, ideali per il Pinot Noir.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Immediatamente profondo, con note di mora di rovo, grafite e amarena. Tannini raffinati, setosi e ben integrati incorniciano il palato e sono bilanciati da un'acidità vivace e succosa. Il finale è lungo ed eccezionalmente invitante.



100% Pinot Noir  
Gradazione Alcolica 13,5% vol.



Raccolta a mano  
tra marzo e aprile



Fermentazione in vasche  
di acciaio inox, in media  
16 giorni a contatto con le bucce



11 mesi di invecchiamento  
in botti di rovere francese

TE KOKO



## CLOUDY BAY TE KOKO

### Aromatico, sapido e complesso

Nel 2000, il team di enologi ha presentato Te Koko («Cloudy Bay» in maori), un Sauvignon Blanc complesso e corposo, diverso da tutti gli altri neozelandesi. Adottando un approccio non interventista, ha lasciato fermentare lentamente in botti di rovere francese il vino proveniente da soli 4 appezzamenti a Rapaura e Renwick, identificati negli ultimi 20 anni come l'espressione più matura e concentrata di Sauvignon Blanc. **Te Koko rappresenta l'interpretazione secondo Cloudy Bay del Sauvignon Blanc di Marlborough attraverso le tecniche tipiche del Vecchio Mondo (Sancerre, Graves, ...).** Il risultato è un vino di grande spessore e complessità, completati da un'acidità rinfrescante. Una rivoluzione.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Serio, sottile e complesso. Al naso è sfumato, con profumi di agrumi, frutta a nocciolo, note di morbida affumicatura. Il palato è strutturato, stratificato e interessante. Il finale lungo ed elegante armonizza questo vino denso e potente.



100% Sauvignon Blanc  
Gradazione Alcolica 13% vol.



Raccolta a mano  
tra marzo e aprile



4-5 mesi di fermentazione  
in botti di rovere francese



15 mesi di invecchiamento  
sui lieviti in botti  
di rovere francese

TE WAHI



## CLOUDY BAY TE WAHI

### Complesso, terroso e strutturato

Nella sua inarrestabile esplorazione di nuovi territori, la tenuta è arrivata nel 2010 nella regione vinicola più meridionale del mondo e nel terroir più continentale della Nuova Zelanda: il Central Otago. Anche se ci è voluto del tempo per capire la regione, il team di enologi ha perseverato, arrivando a esprimerla al meglio grazie all'assemblaggio di due nuovi vigneti di proprietà, situati nel miglior terroir: Calvert (6 ettari) e Northburn (26 ettari). Calvert produce vini floreali e profumati, di una femminilità seducente, mentre Northburn dona struttura e potenza, con aromi selvatici e ruvidi. Insieme creano lo yin e yang del Central Otago, **Te Wahi, che significa «il Luogo» in maori proprio perché racconta il territorio selvaggio da cui proviene.**

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Scuro e intenso, caratterizzato al naso da more, fragole selvatiche e sentori di viola. Il palato è elegante e abbonda di prugne e bacche di siepe, con tannini densi e freschezza vibrante. Questo elegante Pinot Noir ha equilibrio e un finale lungo e concentrato.



100% Pinot Noir  
Gradazione Alcolica 13,5% vol.



Raccolta a mano  
tra marzo e aprile



Fermentazione su lieviti indigeni  
in vasche di acciaio inox,  
17-25 giorni a contatto con le bucce



12 mesi di invecchiamento  
in barrique di rovere francese



12 mesi di affinamento  
in bottiglia