

03.

NUOVA ZELANDA

Nell'ultimo decennio, la Nuova Zelanda ha compiuto un incredibile salto in avanti dal punto di vista della qualità e della spiccata personalità dei vini prodotti. Giovane ma ormai conosciuta in tutto il mondo, l'attuale enologia neozelandese è orientata verso la produzione di vini ottenuti da monovitigni di origine francese. Divisa in Isola del Nord e Isola del Sud, presenta alcuni tratti pedoclimatici comuni ma anche accentuate differenze, che si ritrovano nella produzione e nello stile dei diversi vini. Su tutti, due vini bianchi hanno sedotto i degustatori di tutto il mondo: primo tra tutti è il formidabile ed unico Sauvignon Blanc, vino-immagine del paese, un bianco vivo, super aromatico e dagli intensi aromi di frutta esotica. A seguire lo Chardonnay, con gradevoli note fruttate. Questi, particolarmente riusciti tra la regione di Hawke's Bay e quella di Marlborough (la prima regione viticola della nazione che esprime al meglio la produzione dei vini neozelandesi). L'altra perla del paese è il Pinot Noir, la più coltivata tra le uve nere, dal colore rosso intenso e con definite note floreali e fruttate.













VILLA MARIA

PER 6 ANNI CONSECUTIVI, "IL BRAND DI VINO PIÙ AMMIRATO DELLA NUOVA ZELANDA"

Per sei anni consecutivi, Villa Maria è stata premiata come "il Brand di Vino più Ammirato della Nuova Zelanda" dal rinomato Drinks International Magazine (2015 – 2020). Con oltre 60 anni di Vinificazione, nasce nel 1961 quando Sir. George Fistonich, a soli 21 anni, affitta cinque acri di terra a Mangere, nella regione di Auckland, da suo padre. Con appena un acro di vigne produce la prima annata. Da allora, Villa Maria è diventata un'icona dell'industria vitivinicola della Nuova Zelanda, riconosciuta e adorata a livello mondiale per i suoi vini audaci, espressivi, eccezionali, stilisticamente più diversificati e altamente premiati. Il suo segreto sta nel produrre vini di qualità superiore, che i consumatori possano facilmente apprezzare da tutto il mondo. Tra i riconoscimenti ottenuti: "Uno dei 50 Grandi Produttori di Vino al Mondo" da Wine Spectator Magazine (USA 2004) – "Cantina dell'Anno Neozelandese" nel Wine Magazine (Cina 2012) – "L' Azienda Vinicola Neozelandese dell'Anno" nel Winestate (AUS 2013) – "Cantina Dell'Anno del Nuovo Mondo" nella Top New World nel Wine Enthusiast Magazine (USA 2007) – "Produttore di Vino dell'Anno della Nuova Zelanda" nel Concorso Internazionale di Vini e Liquori (Regno Unito 2009, 2007, 2006 e 2004).







PRECURSORE DELLA SOSTENIBILITÀ E IL SUO APPROCCIO ALL'ORGANICO!

Membro fondatore nel 1995 del Sustainable Winegrowing New Zealand (SWNZ). Dà priorità alla sostenibilità per ridurre l'impatto ambientale integrando pratiche sostenibili in ogni aspetto dell'azienda, dalla vite al vino e oltre. Per Villa Maria il grande vino nasce da un intimo rapporto con la terra e il biologico riguarda la salute della nostra terra e delle nostre risorse vegetali. Nella degustazione dei suoi vini si assapora la cura del terreno, la cura consapevole delle viti, l'attenta gestione del frutto prodotto e il rispetto del rapporto con la propria terra.

NUOVA ZELANDA / VILLA MARIA

"UN'ICONA DEL VINO NEOZELANDESE"

NUOVA ZELANDA



SAUVIGNON BLANC







Tipo di Vino: Vino Bianco Uva: Sauvignon Blanc Area: Marlborough

Private Bin

Marlborough

Questo vino mette in mostra le caratteristiche giovanili, fresche e vibranti di Marlborough. Saltano fuori dal bicchiere gli aromi del clima fresco della Awatere Valley, come la citronella, il peperoncino jalapeño e le erbe fresche. In contrasto, i mesi estivi più caldi della Wairau Valley influenzano i vigneti a produrre un Sauvignon Blanc pungente con aromi di agrumi maturi e frutta tropicale.

VILLA MARIA

NEW ZEALAND

SAUVIGNON BLANC

MARLBOROUGH

Private Bin

I vigneti spaziano dalla costa alle cime delle scogliere e dai letti sassosi dei fiumi ai fertili terricci limo-argillosi, fornendo una "macedonia di frutta" di aromi, sapori e acidità per creare questa miscela regionale, un vino fresco e vibrante che rappresenta davvero il memorabile Sauvignon Blanc da Marlborough.

Dettagli di Vinificazione:

Fermentato in serbatoi di acciaio inox a temperatura fresca.

Note di Degustazione:

Colore: Giallo paglierino con riflessi verdi

Corpo: Medio

Aromi: Citronella, peperoncino jalapeño, erbe fresche, agrumi

e note tropicali

Temperatura di servizio: 7-10°C Abbinamenti: Pesce, pollame e vitello.





NUOVA ZELANDA

Private Bin CHARDONNAY East Coast

Tipo di Vino: Vino Bianco

Uva: Chardonnay

Area: East Coast (Gisborne e Hawkes Bay)

Questo vino ha uno stile fruttato, esibendo una pesca matura con sottostanti sentori di fiori di agrumi e caratteri di fico. Al palato, questi sapori sono esaltati da una consistenza cremosa e da una delicata suggestione di rovere. Uno Chardonnay di medio corpo che è in stile per essere goduto solo o con del buon cibo.

Vigneto:

Diversi vigneti nella zona di Gisborne e Hawkes Bay

Dettagli di Vinificazione:

Il 97% fermentato ed affinato per 8 mesi in vasche di acciaio inox. Il 3% invecchiato per 8 mesi in barrique francesi da

Note di Degustazione:

Colore: Giallo Ambrato Consistenza: Consistenza cremosa Corpo: Medio Aromi: Agrumi, fichi, drupacee Temperatura di servizio: 10-13°C

Abbinamenti: Da gustare con frutti di mare, Caesar Salad di

pollo o un piatto di antipasti.

/ VILLA MARIA

ZELANDA

NUOVA





Reserve **CHARDONNAY** Hawkes Bay

"CHAMPION WINE OF SHOW AGLI HAWKES BAY WINE AWARDS"







Tipo di Vino: Vino Bianco Uva: Chardonnay Area: Hawke's Bay

Nella sua giovinezza, questo vino concentrato è pallido di colore nel bicchiere e mostra aromi di drupacee a polpa bianca, fiori, biscotto e nocciola. Al palato le complesse influenze della fermentazione in barrique si fondono con le drupacee e l'acidità, formando un raffinato connubio di stile e lunghezza. Questo vino si mantiene con fiducia fino a 8 anni dalla vendemmia.

Vigneto:

63% Lyons, 33% Keltern

Dettagli di Vinificazione:

Fermentazione alcolica per il 58% naturale e per il 42% inoculato in botti di rovere per il 100% francesi. Il vino è poi maturato per 10 mesi. Prima dell'imbottigliamento, vino viene affinato in botti utilizzando la tecnica di Bâtonnage, settimanalmente, per 8 mesi.

Note di Degustazione:

Colore: Giallo paglierino Consistenza: Concentrato Corpo: Medio (+)

Aromi: Drupacee, biscotto, nocciola Temperatura di servizio: 10-13°C

Abbinamenti: Formaggio cremoso, pollo arrosto con burro.





NUOVA ZELANDA

Reserve SAUVIGNON BLANC Wairau Valley

Tipo di Vino: Vino Bianco

Uva: Sauvignon Blanc

Area: Wairau Valley, Marlborough

Una classica rappresentazione del Sauvignon Blanc della Wairau Valley in Marlborough, ricca di aromi di frutta tropicale che si trovano in questa sottoregione più calda. Questo vino mostra potenti aromi di ribes nero, frutto della passione e melone Cantalupo maturo. Al palato ha un'allettante gamma di agrumi maturi mescolati con erbe pungenti, come rosmarino fresco, e termina con una sottile acidità.

Vigneto:

70% Laugesson, 15% Hocquard, 4% Maxwell, 2% Cowley

Dettagli di Vinificazione:

Fermentazione 100% in acciaio inox a temperature fresche per esaltare le note di frutta tropicale. Maturato attentamente 1-2 mesi sulle fecce di lievito per costruire struttura e peso al palato. Periodo minimo di affinamento in bottiglia. Filtrazione lenticolare sterile.

Note di Degustazione:

Colore: Giallo Ambrato Consistenza: Cremoso

Struttura: Ben strutturato ed equilibrato

Corpo: : Medio (+)

Aromi: Frutto della passione, ribes nero, pompelmo

Temperatura di servizio: 10°C

Abbinamenti: Tartare di tonno cremoso, gamberi, Guacamole al lime e coriandolo.

Specifiche Tecniche Tot. Acidità: 6,2 g/l Residuo Zuccherino: 1 g/l Alcol: 13,5% vol. PH: 3,33 Formato: 750 ML Specifiche Tecniche Tot. Acidità: 7,6 g/l Residuo Zuccherino: 3 g/l Alcol: 13% vol. PH: 3,31 Formato: 750 ML

/ VILLA MARIA

ZELANDA

NUOVA

Single Vineyard

Taylor's Pass

Uva: Sauvignon Blanc

SAUVIGNON BLANC

Area: Taylor's Pass Vineyard, Awatere Valley, Marlborough

Il Single Vineyard Taylors Pass Sauvignon Blanc esalta aromi di piselli freschi e ribes nero mescolati con erbe come il coriandolo. Al palato sono concentrati aromi di jalapeño e citronella, con un finale incisivo di scorza di lime e un pizzico di pietra focaia. Un punto di interesse chiave di questo vino è la struttura gessosa che ricorda i sassi di fiume bagnati.

Taylor's Pass Vineyard, Awatere Valley, Marlborough

Dettagli di Vinificazione:

Fermentazione 100% in acciaio inox utilizzando lieviti aromatici. Maturato attentamente sulle fecce di lievito per aumentare la struttura e il peso al palato.

Note di Degustazione:

Colore: Giallo paglierino con riflessi verdi Consistenza: Stile minerale Corpo: Medio Aromi: Peperoncino jalapeño, coriandolo,

citronella, lime Temperatura di servizio: 7-10°C

Abbinamenti: Frutti di mare, ostriche, carni bianche, pomodori.







NUOVA

ZELANDA /

VILLA

MARIA





Tipo di Vino: Vino Bianco Biologico

Uva: 100% Sauvignon Blanc da agricoltura biologica

Area: Marlborough

EarthGarden è la prima gamma di vini Villa Maria da agricoltura biologica al 100% certificata BioGro, che riflette la fiorente terra della Nuova Zelanda che ha dato loro vita.

EarthGarden Sauvignon Blanc esplode di sapore come previsto dalla natura. Coltivato biologicamente a Marlborough, con giardini di fiori selvatici tra i filari di vigneti e viticoltura rigenerativa per mantenere sani i suoli della Nuova Zelanda e prosperare gli ecosistemi. La complessità e il carattere di questi vigneti traspaiono nel bicchiere attraverso consistenza, peso al palato e intensità.

Un piccante Sauvignon Blanc fresco e fruttato, pieno di vita, con aromi elevati di agrumi, lime e pompelmo che saltano fuori dal bicchiere. I sapori al palato evidenziano erbe fresche, citronella e frutto della passione. L'intensa concentrazione di frutta fresca è bilanciata con l'acidità piccante ed è perfettamente dissetante. Vegan friendly.

L'uva di questa miscela proviene dai vigneti Belmonte, Winery Block nella Wairau Valley & Resolution, e Templar & Waterfalls Rd nella Awatere Valley. Villa Maria coltiva biologicamente il Sauvignon Blanc dal 2010, ottenendo la certificazione BioGro nel 2012. Questi vigneti sono giardini vivaci, pieni di fiori selvatici e pieni di vita.

Dettagli di Vinificazione:

Fermentato in acciaio inox a basse temperature.

Note di Degustazione:

Colore: Giallo Paglierino

Corpo: Medio

Profumi: Agrumi, lime, pompelmo, erbe fresche, frutto della passione intensa concentrazione di frutta

Temperatura di servizio: 7-8C°

Abbinamenti: Adatto a diete a base vegetale, da provare con fresche insalate estive con vivaci scorze di limone, nocciole tostate o accenti di erbe verdi e con frutti di mare freschi.





61 ADS 3155.

MARIA

ZELANDA

NUOVA





Earth Garden CHARDONNAY BioGro











Tipo di Vino: Vino Bianco Biologico

Uva: 100% Chardonnay da agricoltura biologica

Area: Hawkes Bay

EarthGarden è la prima gamma di vini Villa Maria da agricoltura biologica al 100% certificata BioGro, che riflette la fiorente terra della Nuova Zelanda che ha dato loro vita.

Proveniente dai vigneti Te Awa e Soler e fermentato utilizzando un "Pied de Cuve" naturale avviato nel vigneto, Earth-Garden Chardonnay è pieno di vita come la natura. Al naso rivela fragranti note di drupacee mature e fiori di agrumi con sottili note di spezie da forno fornite dalla fermentazione in rovere francese.

Il vino viene fatto maturare "sur lie" (sulle fecce di lievito) aggiungendo ulteriore ricchezza e consistenza prima dell'imbottigliamento.

Vigneto:

Te Awa e Soler. Villa Maria coltiva lo Chardonnay in modo biologico dal 2002, ottenendo la certificazione Biogro nel 2009. Questi vigneti sono giardini vivaci, pieni di fiori selvatici e pieni di vita.

Dettagli di Vinificazione:

Il frutto è stato pressato delicatamente e il succo inoculato con un "Pied de Cuve" naturale iniziato nel vigneto, prima di essere trasferito in botti di rovere francese (10% nuove) per la fermentazione. Maturazione di 9 mesi con periodici Battonage sui lieviti pieni prima dell'imbottigliamento.

Note di Degustazione:

Colore: Giallo Intenso

Consistenza: Cremoso al palato

Corpo: : Medio (+)

Aromi: Drupacee mature, fiori di agrumi, sottili note di rovere e

di spezie da forno

Temperatura di servizio: 9-12 C°

Abbinamenti: Adatto a diete a base vegetale; si abbina con la maggior parte delle carni bianche, piatti di pesce, formaggi e

insalate. Da degustare anche solo.





NUOVA ZELANDA

Private Bin BLUSH SAUVIGNON

Tipo di Vino: Blush Sauvignon Rosé Uva: 88% Sauvignon Blanc, 12% Merlot Arca: Nuova Zelanda

Il Blush Sauvignon è un vino rosato che rivela aromi vibranti di frutto della passione ed erbe fresche. La presenza di gocce di Merlot aggiunge al vino aromi floreali e delicate note di bacche rosse. Il clima fresco all'interno delle regioni vinicole della Nuova Zelanda conferisce freschezza e acidità naturale al vino.

Vigneto:

Diversi vigneti in tutta la Nuova Zelanda

Dettagli di Vinificazione:

I grappoli d'uva sono stati pigiati, pressati e il succo si è stabilizzato brillante prima di essere travasato e inoculato per la fermentazione a basse temperature in serbatoi di acciaio inox.

Note di Degustazione:

Colore: Rosa tenue, stile provenzale Consistenza: Medio (-) Corpo: Medio Aromi: Note di frutto della passione, agrumi, erbe fresche, fiori floreali e bacche rosse Temperatura di servizio: 7-10°C Abbinamenti: Perfetto come aperitivo.

Specifiche Tecniche Tot. Acidità: 5,83 g/l Residuo Zuccherino: 0,72 g/l Alcol: 13,5% vol. PH: 3,46 Formato: 750 ML Specifiche Tecniche Tot. Acidità: 7 g/l Residuo Zuccherino: 6,3 g/l Alcol: 12,5% vol. PH: 3,26 Formato: 750 ML





Private Bin PINOT NOIR Marlborough









Tipo di Vino: Vino Rosso **Uva:** Pinot Noir

Area: Marlborough

Un Pinot Noir dallo stile fruttato con una personalità vivace. Questo vino esprime al naso un'abbondanza di ciliegie rosse, insieme a spezie come chiodi di garofano e cannella. Al palato, gli aromi di frutta di mirtilli rossi e lamponi freschi si mescolano agli aromi di chicchi di caffè appena tostati e morbidi tannini simili al cacao.

Vigneto:

Il Private Bin Pinot Noir è un blend di vigneti appositamente scelti nelle valli Awatere e Wairau. I diversi tipi di terreno e i mesoclimi conferiscono al vino diverse strutture tanniche, sapori e aromi.

Dettagli di Vinificazione:

Invecchiato per breve tempo in botti di rovere francese.

Note di Degustazione:

Colore: Rosso brillante

Consistenza: Struttura tannica equilibrata

Corpo: Leggero

Aromi: Ciliegie rosse, mirtilli rossi, cannella, chiodi di garofano

Temperatura di servizio: 13°C

Abbinamenti: Pollo arrosto, Confit d'anatra, salmone affumicato, formaggio Cheddar stagionato.





NUOVA ZELANDA

Reserve PINOT NOIR

Tipo di Vino: Vino Rosso

Uva: Pinot Noir

Area: Marlborough (73% Wairau Valley, 27% Awatere valley)

Il Marlborough Reserve Pinot Noir mette in mostra luminosi aromi floreali e ciliegie fresche. Al palato è un'invitante miscela di cioccolato fondente e succosi frutti di bosco estivi con sentori di funghi Portabello freschi. Questo vino complesso mostra purezza e ricchezza con tannini morbidi e vellutati e un'influenza di rovere tostato che completa il vino.

Vigneto:

Wairau valley: Cowley 51%, Rutherford 22% Awatere valley: Ballochdale 17%, Seddon 9%

Dettagli di Vinificazione:

Uva per il 100% raccolta a mano e refrigerata durante la notte. La fermentazione è avvenuta per il 35% in barriques francesi nuove e per il 65 in barrique stagionate. Affinamento per 14 mesi in barriques francesi seguiti da 4 mesi di decantazione in vasca. Affinamento e filtrazione minimi.

Note di Degustazione:

Colore: Rosso rubino Consistenza: Morbida Corpo: Medio

Aromi: Aromi floreali, ciliegie rosse, cioccolato, funghi Porto-

bello freschi Temperatura di servizio: 13-14°C

Abbinamenti: Piatti di agnello, selvaggina.

Specifiche Tecniche Tot. Acidità: 5,5 g/l Residuo Zuccherino: 1,3 g/l Alcol: 13,5% vol. PH: 3,58 Formato: 750 ML Specifiche Tecniche Tot. Acidità: 5,6 g/l Residuo Zuccherino: 0,1 g/l Alcol: 13,5% vol. PH: 3,64 Formato: 750 ML





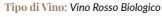
Earth Garden PINOT NOIR BioGro











Uva: 100% Pinot Noir da agricoltura biologica

Area: Marlborough

EarthGarden è la prima gamma di vini Villa Maria da agricoltura biologica al 100% certificata BioGro, che riflette la fiorente terra della Nuova Zelanda che ha dato loro vita.

EarthGarden Pinot Noir esplode di sapore come previsto dalla natura. Coltivato biologicamente con giardini di fiori selvatici tra i filari di vigneti e viticoltura rigenerativa per mantenere sani i suoli della Nuova Zelanda e prosperare gli ecosistemi.

Un Pinot Noir terroso, scuro, ricco della complessità e del carattere dei vigneti di Marlborough coltivati biologicamente. Esprime evidenti frutti neri come boysenberry e mirtilli con sottili note floreali e una delicata acidità. I tannini in polvere di cacao e le note tostate affumicate aggiungono complessità con un generoso finale materico terroso.

Vigneto

43% Attorney, 24% Templar, 22% Sutherland, 11% Belmonte (76% Wairau Valley, 24% Awatere Valley). Villa Maria coltiva il Pinot Nero in modo biologico dal 2010 ottenendo la certificazione Biogro nel 2012. Questa selezione di vigneti è un giardino vivace, pieno di fiori selvatici e pieno di vita.

Dettagli di Vinificazione:

Fermentazione in acciaio inox e poi 12 mesi in rovere francese 5% nuovo e 95% stagionato.

Note di Degustazione:

Colore: Rosso Rubino

Struttura: Struttura tannica in polvere

Corpo: Medio

Aromi: Frutti neri, boysenberry, mirtillo, note floreali, note tostate

Temperatura di servizio: 13-16 C°

Abbinamenti: Anatra arrosto, piatti di agnello, manzo a cottura lenta; alternativa vegetale con piatti a base di funghi o tartufo per accentuare il suo carattere terroso.



100% organic wine.







MARLBOROUGH

52