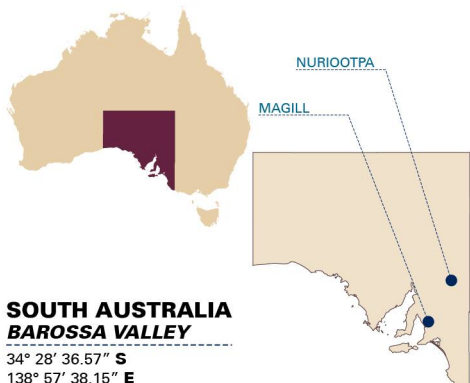


Penfolds®

# BIN 311

MAGILL - NURIOOTPA/ SOUTH AUSTRALIA



Una cantina che in più di 170 anni si è imposta come portavoce del vino australiano nel mondo e che, ancora oggi, mantiene uno standard qualitativo elevatissimo. Fondata dal dottor Christopher Rawson Penfold, da sempre questa realtà punta sull'eccellenza, attraverso etichette che mettono in mostra le potenzialità del nuovo mondo del vino. Diversi stili e terreni differenti, affinamenti studiati per ogni bottiglia: queste sono alcune delle caratteristiche che rendono Penfolds un unicum nel panorama vinicolo australiano e non solo. Vini per ogni gusto e occasione, che rappresentano fedelmente quanto di meglio l'Australia abbia da offrire.



ANNO DI FONDAZIONE  
1844



ESTENSIONE TERRITORIO  
500 Ha



ENOLOGO  
MAX SCHUBERT  
- DON DITTER -  
JOHN DUVAL -  
PETER GAGO



VITIGNI  
SEMILLON - CABERNET - CHARDONNAY - SHIRAZ -  
CABERNET SAUVIGNON - MERLOT - MOURVEDRE



## TIPOLOGIA

Vino bianco



## ZONA DI PRODUZIONE

Tasmania, Adelaide Hills, Tumberumba



## VITIGNO

100% Chardonnay



## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

8 mesi in botti di rovere francese (33% nuove)



## POTENZIALE

Da oggi al 2027.



## COLORE

Oro molto pallido



## PROFUMO

Elegante. Sottile. Affascinante. Un bicchiere tira l'altro!

Un'esplosione di fiore di limone e fiori di primavera bianchi è seguita da essenza limone e altri agrumi. Profumi di anacardi, torrone al pistacchio e cera d'api ricordano l'affinamento del vino in rovere.



## SAPORE

Una persistente linea agrumata contornata da frutta bianca a nocciolo. Ancora una volta, una linearità bella evidente. Il tutto bilanciato da un'acidità saporita e da una sottile nocciola. Se questa acidità è abbastanza pronunciata (quasi concisa), il sottofondo di rovere francese non lo è... Un mix di clima fresco di tre grandi fonti regionali di Chardonnay - che soddisfano tutti i gusti e le aspettative strutturali.



## NOTE DELL'ENOLOGO

Bin 311 è lo Chardonnay che rispecchia il vero mantra dei winemakers "Andiamo sempre dove il frutto cresce meglio e dove si adatta meglio allo stile." Dalla precedente versione del Bin 311, l'approvvigionamento dei grappoli si è spostato in più regioni a clima fresco; Adelaide Hills, Tumberumba e Tasmania. Nel vero stile Bin 311, presenta aromi di limone/lime con una spina dorsale minerale ed acida, completata da fermentazione in botte e maturazione in rovere, per lo più stagionato. Filtrazione minima per preservare eleganti sapori di frutta.

