



TOURNON

Schede tecniche

TOURNON

Tournon

VICTORIA MATHILDA

NOTE GENERALI

Tipologia Victoria

Zona produttiva Victoria, Australia

Vitigno Viognier, Marsanne

Tipologia del terreno Strati podzolici provenienti da argille e scisti ferruginosi.

Vinificazione L'uva viene diraspata e pressata delicatamente. Sedimentazione a freddo per 48 ore. Fermentazione alcolica in vasche di acciaio inox.

Invecchiamento Affinamento di 5 mesi in vasche di acciaio inox.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore oro pallido.

Profumo Al naso è fresco e fruttato, con netti rimandi alla frutta a guscio.

Sapore Al palato l'attacco è morbido e fresco, con una bella mineralità e rimandi alla frutta.

Abbinamenti Perfetto in abbinamento con orata alla griglia.

Temperatura di servizio 10/12°C



HEATHCOTE / AUSTRALIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1997



ENOLOGO | MICHEL CHAPOUTIER



VITIGNI | SHIRAZ, VIOGNIER, MARSANNE, CHARDONNAY, RIESLING, GRENACHE, CABERNET SAUVIGNON



Tournon

PYRENEES RIESLING LANDSBOROUGH VINEYARDS

NOTE GENERALI

Tipologia Pyrenees Victoria

Zona produttiva Pyrenees, Victoria, Australia

Vitigno 100% Riesling

Tipologia del terreno Terreno ben drenato composto da quarzo sciolto con scisto e siltite.

Vinificazione Pressatura a grappolo intero, seguita da sedimentazione a freddo per 36 ore. Fermentazione con lievito naturale in vasche di acciaio inox.

Invecchiamento Affinamento sui lieviti per 6/8 mesi in vasche di acciaio inox.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore oro pallido con riflessi verdi.

Profumo Al naso c'è un bel mix di pera, limone maturo e gelsomino.

Sapore Al palato è ricco e intenso, molto espressivo, fruttato all'inizio e minerale sul finale.

Abbinamenti Perfetto in abbinamento con piatti di frutti di mare, ostriche, cappone ripieno e formaggi stagionati a pasta dura.

Temperatura di servizio 8/10° C



HEATHCOTE / AUSTRALIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1997



ENOLOGO | MICHEL CHAPOUTIER



VITIGNI | SHIRAZ, VIOGNIER, MARSANNE,
CHARDONNAY, RIESLING, GRENACHE,
CABERNET SAUVIGNON



Distribuito in esclusiva da
Visconti43 S.p.a.

V43
VISCONTI43

powered by
 GRUPPO MERGALLI

Tournon

PYRENEES CHARDONNAY LANDSBOROUGH VINEYARDS

NOTE GENERALI

Tipologia Pyrenees Victoria

Zona produttiva Pyrenees, Victoria, Australia

Vitigno 100% Riesling

Tipologia del terreno Suoli fersialitici poco profondi derivati da alluvioni quaternarie di argille, su scisti e siltiti (età primaria) con inclusioni di quarzo.

Vinificazione Pressatura a grappolo intero, seguita da sedimentazione a freddo per 48 ore. Fermentazione con lieviti indigeni in botte (20% rovere nuovo), seguita da fermentazione malolattica completa.

Invecchiamento Affinamento di 9 mesi in botti di rovere francese con regolari bâtonnage.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore giallo dorato brillante.

Profumo Al naso è fresco, con note di frutta esotica e sottili ricordi tostati.

Sapore Al palato ha una struttura morbida e fresca, rotonda, supportata da un buon equilibrio tra acidità e mineralità.

Abbinamenti Perfetto in abbinamento con cheddar maturo e frutti di mare al curry.

Temperatura di servizio 12/13° C



HEATHCOTE / AUSTRALIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1997



ENOLOGO | MICHEL CHAPOUTIER



VITIGNI | SHIRAZ, VIOGNIER, MARSANNE,
CHARDONNAY, RIESLING, GRENACHE,
CABERNET SAUVIGNON



Tournon

VICTORIA SHIRAZ MATHILDA

NOTE GENERALI

Tipologia Victoria

Zona produttiva Victoria, Australia

Vitigno 100% Shiraz

Tipologia del terreno Strati podzolici provenienti da argille e scisti ferruginosi.

Vinificazione Le uve vengono diraspatte per poi fermentare in vasche di acciaio inox o cemento. La macerazione dura dalle 2 alle 3 settimane, durante le quali avviene l'estrazione dei tannini

Invecchiamento Affinamento di 12 mesi in vasche di cemento o acciaio inox.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso rubino scuro e brillante.

Profumo Al naso è profondo, con note di frutti neri e pepe.

Sapore Al palato è morbido e goloso, con tannini profondi ed eleganti.

Abbinamenti Perfetto in abbinamento con prosciutto, pancetta e manzo brasato.

Temperatura di servizio 16/17° C



HEATHCOTE / AUSTRALIA



VITIGNI | SHIRAZ, VIOGNIER, MARSANNE,
CHARDONNAY, RIESLING, GRENACHE,
CABERNET SAUVIGNON



Tournon

PYRENEES CABERNET SAUVIGNON SHAYS FLAT VINEYARD

NOTE GENERALI

Tipologia Pyrenees Victoria

Zona produttiva Pyrenees, Victoria, Australia

Vitigno 100% Cabernet Sauvignon

Tipologia del terreno Un mix di argilla, siltite, quarzo e scisto.

Vinificazione L'uva viene diraspata e trasferita in una vasca di acciaio inox dove rimane al fresco fino all'avvio naturale della fermentazione. La macerazione di 4/5 settimane permette di massimizzare il colore e di ammorbidente i tannini.

Invecchiamento Affinamento di 12 mesi in vasche di cemento.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso rubino brillante.

Profumo Al naso emergono lamponi, more, fragole e spezie.

Sapore Al palato i frutti estivi si uniscono a un finale di pepe bianco e spezie, con tannini fini, in un sorso corposo e lungo.

Abbinamenti Si abbina perfettamente a cosciotto d'agnello, terrine di selvaggina e piatti con funghi.

Temperatura di servizio 15/16° C



HEATHCOTE / AUSTRALIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1997



ENOLOGO | MICHEL CHAPOUTIER



VITIGNI | SHIRAZ, VIOGNIER, MARSANNE,
CHARDONNAY, RIESLING, GRENACHE,
CABERNET SAUVIGNON



Tournon

PYRENEES GRENACHE LANDSBOROUGH VINEYARD

NOTE GENERALI

Tipologia Pyrenees Victoria

Zona produttiva Pyrenees, Victoria, Australia

Vitigno 100% Grenache

Tipologia del terreno Un mix di terra rossa, scisto, quarzo e argilla.

Vinificazione L'uva viene diraspata e trasferita in una vasca di cemento. In pochi giorni la fermentazione parte con lieviti indigeni. Per 5/6 settimane ci sono rimontaggi 2 volte al giorno, per massimizzare la polimerizzazione dei tannini, il tutto a una temperatura controllata di 28/32°.

Invecchiamento Una parte del vino affina in botti di rovere (40% nuovo) per circa 10 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso granato scuro.

Profumo Al naso è un tripudio di note di mora, ribes rosso e nero, prugna, spezie e scatola di sigari.

Sapore Al palato spiccano frutti scuri e spezie: i tannini sono carnosi ed elastici e il corpo è medio/ pieno.

Abbinamenti Si abbina perfettamente a carni alla griglia e formaggi a pasta molle.

Temperatura di servizio 16/17° C



HEATHCOTE / AUSTRALIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1997



ENOLOGO | MICHEL CHAPOUTIER



VITIGNI | SHIRAZ, VIOGNIER, MARSANNE,
CHARDONNAY, RIESLING, GRENACHE,
CABERNET SAUVIGNON



Distribuito in esclusiva da
Visconti43 S.p.a.

V43
VISCONTI43

powered by
 GRUPPO MERGALLI

Tournon

HEATHCOTE SHIRAZ LADY'S LANE VINEYARD

NOTE GENERALI

Tipologia Heathcote Victoria

Zona produttiva Heathcote, Victoria, Australia

Vitigno 100% Shiraz

Tipologia del terreno Terra rossa del periodo Cambriano.

Vinificazione Le uve vengono diraspatte al 100%. La fermentazione avviene in vasche di cemento, in tempi lunghi (dalle 4 alle 6 settimane) e l'estrazione avviene con delicatezza mediante rimontaggi, per ottenere tannini fini e delicati.

Invecchiamento Affinamento di 14 mesi in botti di rovere francese (10/15% nuove).

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso rubino intenso.

Profumo Al naso ribes rosso, cuoio, frutti di bosco si mescolano con un tocco di toffee, incenso e curry.

Sapore Al palato è potente e generoso, con una struttura tannica delicata. Ricordi intensi di frutta matura e spezie si combinano con un'elegante acidità. Ricchezza e forza esprimono al meglio il terroir di Heathcote.

Abbinamenti Si abbina perfettamente con carni di agnello e manzo.

Temperatura di servizio 15/16° C



HEATHCOTE / AUSTRALIA



TOURNON



ANNO DI FONDAZIONE | 1997



ENOLOGO | MICHEL CHAPOUTIER



VITIGNI | SHIRAZ, VIOGNIER, MARSANNE,
CHARDONNAY, RIESLING, GRENACHE,
CABERNET SAUVIGNON

