



VISCONTI43

# 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

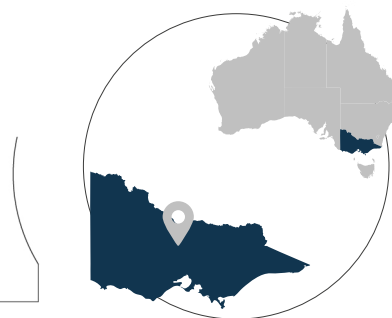
**Colore** Colore oro pallido.

**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

TOURNON



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

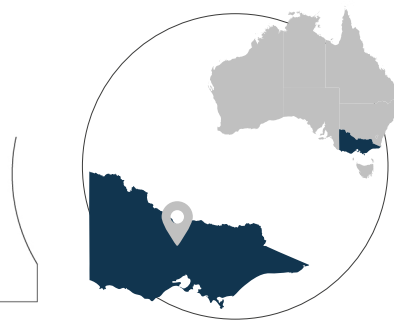
**Colore** Colore oro pallido con riflessi verdi.

**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

TOURNON



ANNO DI FONDAZIONE | 1997



ENOLOGO | MICHEL CHAPOUTIER



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



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

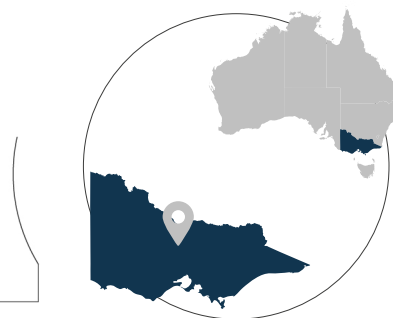
**Colore** Colore giallo dorato brillante.

**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

TOURNON



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 diraspate 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

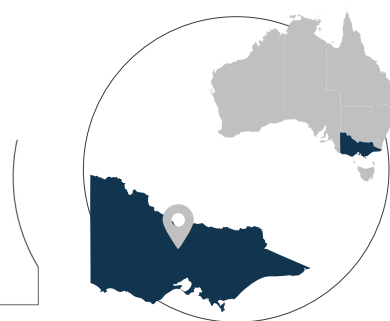
**Colore** Colore rosso rubino scuro e brillante.

**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

TOURNON



ANNO DI FONDAZIONE | 1997



ENOLOGO | MICHEL CHAPOUTIER



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 ammorbidire 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

TOURNON



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

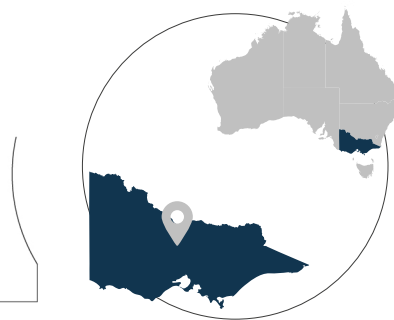
**Colore** Colore rosso granato scuro.

**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

TOURNON



ANNO DI FONDAZIONE | 1997



ENOLOGO | MICHEL CHAPOUTIER



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





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 diraspate 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

