



ACQUISTATO IL .....

Pinotage Sudafrica

2013

## Bandiera della viticoltura sudafricana



Siamo a Paarl, in Sudafrica, in una bellissima tenuta a 60 km da Città del Capo dove i vitigni francesi la fanno da padroni con risultati notevoli: dallo Chenin Blanc al Pinotage, dal Cabernet allo Chardonnay. Tra questi abbiamo selezionato un vino che è diventato simbolo di queste zone: il Pinotage.

Il Pinotage non è un blend ma un'ibridazione che nasce in Francia dall'idea di unire l'eleganza e i profumi del Pinot Nero con i sentori speziati e la tannicità del Cinsaut (un vitigno tipico della costa della Francia del sud). Pur non avendo poi preso piede nella sua terra di origine, il Pinotage è stato esportato in Sudafrica dove invece è diventato la bandiera della viticoltura nazionale. Ayama interpreta questo vitigno esaltandone le doti speziate di noce moscata, di salsa barbecue, enfatizzate dall'affinamento in legno, con cui il Pinotage si arricchisce di sentori boisée, di cacao e tabacco.

*Svinando*

### La Vigna

- Terreno** Argilloso con parte di granito disgregato
- Esposizione** Nord est ? sud ovest, 230 m s.l.m.
- Allevamento** Cordone speronato
- Densità imp.** 3.600 Ceppi per ettaro

### Il Vino

- Tipologia** Vino rosso fermo
- Provenienza** Sudafrica
- Uve** Pinotage 100%

**Gradazione** 14% vol.

**Temp. Servizio** 18-19°

**Quando Berlo** Ottimo nei prossimi 3 anni

**Abbinamento** Piatti elaborati anche accompagnati da salse importanti. Indimenticabile con carne alla griglia

**Vinificazione** La raccolta si svolge in due momenti, andando a raccogliere prima l'uva esposta al sole della mattina, successivamente quella esposta al sole del pomeriggio. Le uve vengono pigiate ed il mosto viene sottoposto ad una macerazione a freddo (10C) per due giorni. Viene successivamente inoculato con lieviti in grado di fermentare a basse temperature. La macerazione è gestita tramite frequenti rimontaggi. Il vino ottenuto affina poi in legno prima dell'imbottigliamento

**Sensazioni** Vino davvero particolare, al naso profumi di salsa barbecue, noce moscata, con una bocca densa di sapore, dal cacao al tabacco Kentucky

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821