



ACQUISTATO IL

"BIN 28" Shiraz 2021

2021

Potenza e finezza



Svinando

Un vino rosso iconico che incarna la potenza e la finezza dello Shiraz australiano. Stiamo parlando di BIN 28 di Penfolds, un'etichetta che ha fatto la storia dell'enologia australiana. Prodotto da un blend di uve Shiraz provenienti da diverse regioni vocate dell'Australia: McLaren Vale, Barossa Valley, Padthaway e Clare Valley, questa scelta permette di ottenere un vino che esprime al meglio le caratteristiche del vitigno. Il BIN (Batch Identification Number) indicava storicamente i numeri delle zone in cui le botti venivano conservate nelle cantine. Annata dopo annata, Penfolds mantiene questa classificazione e produce una gamma di vini con le stesse caratteristiche legate a un territorio, un vitigno o un uvaggio. La fermentazione avviene in piccole vasche di acciaio inossidabile, preservando la freschezza e i profumi fruttati. Il vino riposa poi per 12 mesi in botti di rovere americano da 300 litri, acquisendo complessità, struttura e morbidezza. Al naso, BIN 28 stupisce con un profumo intenso e complesso, caratteristico dei climi caldi: ribes nero, prugna nera, minerali di ferro, polvere di cacao, cioccolato fondente e cola. A queste si aggiungono richiami dolci di cioccolato e spezie come paprika, cannella, pepe, chiodi di garofano e finocchio. In bocca, invece, rivela un corpo pieno, con tannini setosi e vellutati che bilanciano la ricchezza del frutto. Dotato di un grande potenziale di invecchiamento, con il passare degli anni, i suoi aromi evolvono, sviluppando note di cuoio, tabacco e spezie dolci. Rosso strutturato e complesso, si abbina perfettamente a piatti di carne rossa, selvaggina e formaggi stagionati. Da provare con agnello al forno, bistecca alla griglia e stufati di manzo.

Creata nel 1844 da Christopher Rawson Penfolds, la tenuta Penfolds è ancora oggi una delle aziende australiane più conosciute e apprezzate a livello planetario. Il fondatore era un giovane medico di origine inglese ed era fermamente convinto delle proprietà curative del vino. Per questo, prima di lasciare la madre patria con destinazione l'altro capo del mondo, si procurò delle barbatelle francesi che furono messe a dimora ad Adelaide, vicino al cottage che Penfold costruì insieme alla moglie. Inizialmente la cantina Penfolds produceva quasi esclusivamente brandy e vini fortificati, da usare a scopo curativo. Poi, verso il 1950, iniziò la lenta migrazione verso la produzione di vino da tavola. Oggi, l'azienda è di proprietà della Tooth and Co. e in campagna il rispetto per l'ambiente è totale. Questo, unito a un perfetto controllo di ogni fase della trasformazione, permette alla Penfolds di continuare a sorprendere appassionati ed esperti, anno dopo anno, con vini sempre più interessanti.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Australia

Uve Shiraz 100%

Gradazione 14,5% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo da invecchiamento

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione 12 mesi in botti di rovere americano (300 l)

Sensazioni

Colore prugna rubino quasi nero. Unghia magenta con centro nero. Un Shiraz Penfolds esemplare. Un caleidoscopio generoso con aromi caratteristici dei climi caldi. Ribes nero, prugna nera, minerali di ferro, polvere di cacao, cioccolato fondente, cola. Dolce al cioccolato guarnito con ciliegie candite. Spezie terrose nord-africane: "Ras El Hanout" - paprika, cannella, pepe, chiodi di garofano, finocchio. Sempre sincero, caldo, accessibile. Mud cake al cioccolato densa, ricca, opulenta. Ciliegie rosse in camicia con sciroppo alla cannella. Scaglie di cocco, cioccolato al latte... addirittura una barretta di Bounty! Plum pudding estivo con ribes e crema inglese. Brodo di midollo, zuppa Phò vietnamita - diversi strati di complessità e texture. Curcuma, cannella, anice stellato, chiodi di garofano. Cola con un accenno del gusto amaro del chinotto. Sovrapposizione di frutti dolci e spezie terrose. Tannini avvolgenti e carnosi. Acidità che ricorda il nocciolo della ciliegia.

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