



ACQUISTATO IL

"BIN 128" Coonawarra Shiraz 2020

2020

Fascino senza tempo



Svinando

Nasce nelle assolate terre di Coonawarra, in Australia, il BIN 128 Shiraz di Penfolds. Un vino rosso leggendario che ben rappresenta l'essenza dello Shiraz australiano. Un'etichetta che ha fatto la storia, conquistando i palati di intenditori di tutto il mondo con la sua complessità, eleganza e potenziale di invecchiamento. Ma procediamo con ordine. La regione di Coonawarra, situata nel sud dell'Australia, vanta un clima fresco temperato e un terreno ricco di calcare e argilla rossa. Queste condizioni pedoclimatiche uniche creano un ambiente ideale per la coltivazione dello Shiraz, permettendo di ottenere uve di qualità eccezionale. Il BIN 128 è prodotto da uve selezionate attraverso a un processo di vinificazione meticoloso. La fermentazione avviene in piccole vasche di acciaio inox, preservando al meglio la freschezza e i profumi fruttati. Il vino poi riposa per circa 12 mesi in botti di rovere francese di diverse stagionature, acquisendo complessità e struttura. Al naso, il BIN 128 seduce con un profumo intenso e complesso. Mora di gelso, loganberry, mora selvatica si fondono a note di zabaione al caffè ed erbe essiccate. Cedro, mogano e gommalacca rivelano la presenza del rovere, mentre lucido da scarpe, liquirizia nera e anice contribuiscono ad aumentare la complessità del vino. Un tocco di burro alla cannella completa il quadro olfattivo. In bocca si rivela di medio corpo, con richiami di frutti rossi, mirtillo, melagrana e lampone. La cremosità è bilanciata da un'acidità vivace e da tocchi vellutati. I tannini setosi creano un finale lungo e persistente, caratterizzato da note di menta. Il Bin 128 è un vino dotato di grande potenziale di invecchiamento. Con il passare degli anni, i suoi aromi evolvono, sviluppando note di spezie, cuoio e tabacco. Un vino che regala emozioni sempre nuove, perfetto per gli appassionati che apprezzano la complessità e l'eleganza.

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 francese (24% nuove, 33% 1 anno, 43% 2 anni)

Sensazioni Colore rosso prugna vivace e profondo. Mora di gelso, loganberry, mora selvatica riempiono il naso. Segue un tocco di zabaione al caffè. Dopo aver fatto girare a lungo il bicchiere, emergono timidamente note di demiglace ed erbe essiccate. Cedro, mogano, gommalacca onnipresenti dati dal rovere. Lucido da scarpe, liquirizia nera e anice dati dal frutto. Burro alla cannella. Di medio corpo. Un lato saporito di frutti rossi, mirtillo, melagrana, lampone. Cremoso, naturalmente equilibrato dall'interazione tra acidità ed estratto. Vaniglia del Madagascar e ginepro vivacizzano l'insieme. I tannini setosi creano un carattere finemente stratificato, polveroso, quasi gessoso. Il retro del palato è succulento, e nel finale vero e proprio emerge una sensazione di freschezza tattile e di menta vietnamita.

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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821