ACQUISTATO IL .....

"Ayama" Pinotage 2019



L’unico vero autoctono del Continente Nero

Il Pinotage potrebbe essere definito l'unico vitigno davvero autoctono Sudafricano. Del resto è nato proprio qui, anche se in laboratorio. Tecnicamente si tratta di un incrocio tra Pinot nero e Cinsaut, ottenuto da Abraham Perold nel 1925, nei laboratori dell'Università di Stellenbosch. Perfetto per il clima e il suolo di questo affascinante territorio, il Pinotage eredita dal suo nobile genitore, il Pinot Nero, un'indole capricciosa capace, però, di esprimersi a livelli altissimi, se ben curato e lavorato. Prova perfettamente superata per quello proposto qui da Ayama. Nel bicchiere si presenta di un bel colore rosso rubino convincente. Al naso si rivela un vino riccamente fruttato, con ricordi di prugne mature e ciliegie. In bocca è ricco a ampio. Si spazia dalla frutta matura, ribes nero e prugna, per arrivare a un intrigante ricordo di sottobosco e fungo. Equilibrato in ogni sua componente, è un rosso che può contare su un lungo finale persistente.

Sudafrica dal cuore italiano. Questo è Ayama Wines, bella azienda che si trova in uno degli angoli più affascinanti del Continente Nero, le pendici meridionali della montagna Perdeberg. Fondata nel 1685 dal francese Martin Pouisson, oggi può contare su circa 170 ettari di vigneto. Il cuore italiano le deriva dai due imprenditori, Attilio e Michela che con altri partner italiani, amici e amanti del Sudafrica, nel 2005 decidono di acquistare la tenuta. Con un intento imprenditoriale, senza dubbio, ma anche filantropico. L'azienda, infatti, ospita una comunità di circa 50 persone, tra adulti e bambini, che collaborano al mantenimento della farm che dal 1993 fa parte del progetto di conservazione del patrimonio nazionale del Sud Africa. Un'ultima curiosità: Ayama è una parola Xhosa che significa "qualcuno a cui appoggiarsi". Perfetta per descrivere il sentimento che ha spinto i due imprenditori italiani a lanciarsi in questa avventura.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Sudafrica
Uve	100% Pinotage
Gradazione	13,50% vol
Temp. Servizio	16°
Quando Berlo	Entro 3 anni oggi
Abbinamento	Risotto con salsiccia, chili di carne, carni rosse alla griglia, carni bianche di pollo, cacciagione a pelo.
Vinificazione	Per il 75% della durata della fermentazione alcolica, il succo viene ripompato per l'estrazione di colore e sapore. Il 30% percento del vino viene fatto maturare in piccole botti di rovere nuove per sei mesi.
Sensazioni	Innamorato delle terre sudafricane, il Pinotage è capriccioso, profondamente legato alla personalità del produttore che ci crede e che sa renderlo a volte curioso e divertente, rigoroso e autoritario, geloso e intransigente. Questo è un concentrato di colore rosso rubino, un vino fruttato pieno, con ricordi di prugne mature e ciliegie, ricco e con un finale persistente di aromi di bacche mature, ribes nero e un sottotono terroso, un equilibrio armonioso esaltato da una struttura elegante. Da essere amato così com'è.

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