ACQUISTATO IL .....

Houghton Crofters Shiraz 2017



Un Shiraz dallo stile inconfondibile

Un bel esempio di Shiraz proveniente dalla regione occidentale dell'Australia. Le uve utilizzate per questo Crofters Shiraz di Houghton Wines provengono dai migliori vigneti della regione del fiume Frankland. Vendemmia manuale, macerazione e fermentazione a temperatura controllata per 8 giorni. Poi malolattica in barrique di rovere francese e maturazione, sempre in barrique, per circa un anno. Uno stile inconfondibile che contraddistingue molti dei buoni vini rossi "Aussie" (australiani) che ricevono premi e riconoscimenti dalla critica internazionale. Nel calice si presenta di un bel colore rosso scuro, intenso e allo stesso tempo brillante, con tonalità scarlatta. Al naso si scopre un bel bouquet di profumi, che vanno dalla frutta nera, e in particolare il ribes e la prugna, fino alle classiche note di cioccolato fondente, tabacco e perfino di olive nere. Il tutto ben integrato con sottili aromi di vaniglia, derivati senza dubbio dalla maturazione in rovere francese. In bocca è generoso e morbido, con sentori di moka e ribes nero. Il tannino è fine ma evidente. L'acidità piacevolmente equilibrata.

Fondata nel 1836, Houghton fa parte della storia dell'Australia occidentale ed è oggi è la terza azienda vinicola più antica del paese. La sua storia colorata include avventure di pionieri scozzesi, banditi ma soprattutto generazioni di puro artigianato vinicolo. Houghton catturò l'attenzione della nazione nel 1937 quando l'enologo Jack Mann creò l'Houghton White Burgundy, su dichiarata ispirazione francese. Oggi l'azienda può contare su circa 50 ettari di vigneto nella prestigiosa regione della Swan Valley ed è la cantina più premiata dell'Australia occidentale. Negli ultimi 30 anni ha ricevuto oltre 250 trofei e 4.700 medaglie nei più prestigiosi eventi di settore nazionali e internazionali.

La Vigna

Terreno Esposizione	Nord
Allevamento Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Australia
Uve	100% Shiraz
Gradazione	13.50% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di carne

Vinificazione Le uve sono state raccolte a mano da vigneti di alta qualità nella regione del fiume Frankland. La macerazione e la fermentazione sono avvenute a temperatura controllata per 8 giorni. Fermentazione malolattica in barriques di rovere francese. Il vino è stato successivamente affinato in barriques per 12 mesi.

Sensazioni Colore rosso scuro, intenso e brillante, con tonalità scarlatta. Il bouquet evidenzia aromi intensi di ribes nero, cioccolato fondente, tabacco e olive nere combinati con sottili aromi di vaniglia derivati dalla saturazione del rovere francese. Al palato è generoso e morbido, con sentori di moka e ribes nero, una struttura tannica fine, con acidità equilibrata.

© 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