ACQUISTATO IL .....

"Pick of The Bunch" Pinotage 2023 2023

Rosso "made in Sudafrica"



Se non avete mai sentito parlare di Pinotage, e volete assaggiare qualcosa di davvero interessante, questa è (senza dubbio) la bottiglia giusta. Partiamo dal vitigno. Il Pinotage è il vitigno autoctono del Sudafrica per antonomasia. Questo, infatti, è l'unico paese in cui viene coltivato in maniera significativa. Si tratta di un incrocio tra Pinot Nero e Cinsaut, creato da Abraham Perold proprio all'Università di Stellenbosch. Era il 1925. Quello proposto qui arriva dall'area di Stellenbosch, una delle più apprezzate del Sudafrica. Uve raccolte a mano, per garantire una buona selezione a monte, una volta in cantina una piccola parte, circa il 9%, fermenta in botti di rovere francese di secondo e terzo utilizzo. Negli stessi contenitori, poi, il vino matura lentamente per circa 12 mesi. Di colore vivace, rosso cremisi, al naso rivela aromi di frutti di bosco, con sottili note di liquirizia e spezie dolci. In bocca spicca un sentore di composta di lamponi, amarene e fragole. Leggera e armoniosa è l'acidità. Morbidi e ben arrotondati i tannini. Vino super versatile, si accompagna bene a diverse preparazioni a base di carne.

Fondata nel 1688 dal francese Jacques Malan, Simonsig si è sempre distinta nel ricco panorama di aziende vinicole del Sudafrica. Grazie alla incomparabile esperienza e tradizione vinicola della famiglia, infatti, i vini targati Simonsig sono sempre stati considerati dei veri e propri punti di riferimento per la regione, risultando spesso innovativi. Quando si parla di Simonsig, inoltre, si parla della storia del Méthode Cap Classique, ossia il metodo classico sudafricano, prodotto per la prima volta proprio dalla cantina di Stellenbosch. Correva l'anno 1971.

La Vigna

Terreno	Argilloso
Esposizione	
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	
Provenienza	Coastal Region
Uve	Pinotage 100%
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 8 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Le uve vengono raccolte a mano; il 9% del mosto fermenta 12 mesi in botti di rovere francese di secondo e terzo utilizzo.
Sensazioni	Il vino si presenta con un vivace colore rosso cremisi. Al naso aromi di frutti di bosco con sottili note di liquirizia e spezie dolci. Al palato sentore di composta di lamponi, amarene e fragole. Leggera e armoniosa acidita? e i tannini morbidi e ben arrotondati.

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