ACQUISTATO IL .....

Shiraz 2020 2020

Corposo e gradevole



L'area di provenienza è quella di Cape Coast, e per la precisione dal comune di Franschhoek che, curiosamente, in lingua afrikaans significa letteralmente "l'angolo francese". E' qui, in vigneti che si trovano tra i 150 e i 400 metri sul livello del mare, che l'azienda Boschendal raccoglie i grappoli di Shiraz, o Syrah, come direbbero i francesi, destinati a questa interessante bottiglia. Le uve sono raccolte a mano, all'inizio di marzo. La prima selezione viene fatta in vigna, per garantire la perfetta qualità del raccolto. Le uve di ogni vigneto vengono fatte fermentare separatamente in serbatoi di acciaio, per un tempo di circa 12-16 giorni. Quindi parte del mosto viene lasciato in contatto con le sue bucce per ulteriori 1-2 settimane. Parte della fermentazione, inoltre, avviene conservando i raspi delle uve, per aumentare la sapidità del vino. Quindi, dopo la fermentazione malolattica, questo Shiraz matura per non meno di 14 mesi in botti di rovere francese da 300 litri, di cui almeno il 30% di primo passaggio. Rosso granato compatto, al naso rivela importanti sentori di frutta rossa e di bosco, poi prugne mature e le inconfondibili note speziate tipiche del vitigno. In bocca, è fruttato e speziato, con tannini setosi. Un vino corposo e gradevole. Buono oggi, non teme di rimanere qualche tempo in cantina per attenedere l'occasione giusta per stapparlo. Entro 6/7 anni, infatti, continuerà a evolvere e a migliorare. Il menù giusto in questo caso deve sicuramente essere tutto a base di carne. Ottimo con la griglia o con gli arrosti più saporiti.

Boschendal Wine Estate si trova in un vero e proprio angolo di Paradiso. Siamo a Cape Floral Kingdom, in Sudafrica, l'area con la flora più ricca sulla terra, caratterizzata da una straordinaria biodiversità. Boschendal Wine Estate vanta un prezioso patrimonio di tradizione enologica, con oltre 300 anni di storia. Il team di Boschendal, oggi come in passato, è impegnato nella ricerca di nuove e sempre migliori tecniche di vinificazione, unendo competenze francesi a peculiarità del Nuovo Mondo. Qualità elevata e unicità dei prodotti sono gli obiettivi perseguiti da Boschendal, grazie al lavoro di due distinti team, uno dedicato ai vini rossi e uno per i bianchi.

La Vigna

Terreno Granitico

Esposizione

Allevamento

Densità imp.

Il Vino

Tipologia

Provenienza Cape Coast

Uve Syrah 100%

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 6 anni

Abbinamento Menu di carne

Vinificazione Le uve sono raccolte a mano all'inizio di marzo, e tutti i grappoli sono selezionati in vigna per garantirne la perfetta qualita?. Le uve di ogni vigneto fermentano separatamente in serbatoi di acciaio per una media di 12-16 giorni e la maggior parte del mosto viene lasciato sulle bucce per ulteriori 1-2 settimane. Una parte della fermentazione avviene conservando i raspi delle uve, per favorire la sapidita? del vino. Dopo la fermentazione malolattica, il vino matura per 14 mesi in botti di rovere francese da 300 litri (30% nuove).

Sensazioni Al naso sentori di frutti di bosco e prugne, con note speziate. Al palato, si presenta fruttato e speziato con tannini setosi. Un vino corposo ma gradevole per tutti.

© 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