ACQUISTATO IL .....

"BIN 23" Pinot Noir 2022 2022

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Adelaide Hills, Tasmania e Yarra Valley
Uve	Pinot nero 100%
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 3-5 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Dopo la vendemmia, il vino matura in barrique di rovere francese per il 35% del volume
Sensazioni	Colore rosso ciliegia chiaro. AL naso presenta profumo delicato e invitante, che combina note di frutti rossi come ciliegie e fragole, a sfumature floreali, spezie dolci e un tocco di quercia ben integrato, frutto dell'affinamento in barrique. In bocca, il vino è medio-leggero, con una struttura tannica fine e una freschezza che bilancia la ricchezza aromatica. I sapori di frutta rossa matura sono completati da note di spezie e da una delicata mineralità, che conduce a un finale lungo e armonioso.

Raffinato Pinot australiano

Eleganza senza tempo, dal cuore della Tasmania. E' questo Bin 23 di Penfolds. La Tasmania è un'isola incontaminata che, con il suo clima fresco e i suoi terreni variegati, offre le condizioni ideali per la coltivazione del Pinot Noir. Rinomata per i suoi paesaggi mozzafiato e la sua biodiversità, qui nascono vini di qualità eccezionale. Il clima è fresco, influenzato dall'Oceano Antartico. Questo permette una lenta e perfetta maturazione delle uve, esaltando gli aromi e mantenendo una vivace acidità. I suoli, composti da argille ricche di minerali e substrati vulcanici, conferiscono al vino una mineralità unica e una complessità aromatica inimitabile. Bin 23 nasce da 100% uve Pinot Noir, un vitigno delicato e raffinato che trova in questa remota terra un ambiente ideale per esprimere tutta la sua eleganza. Vendemmia manuale, le uve vengono avviate a una delicata fermentazione per preservare i pregiati aromi varietali. Il vino matura poi per 12 mesi in "hogsheads" di rovere americano che aggiungono note speziate e vanigliate al vino finito, senza sovrastarne i caratteri fruttati e minerali. Nel calice si presenta di un bel colore rosso fragola acceso, brillante e invitante. Al naso, offre un bouquet complesso e ricco di sfumature. Ciliegie, sorbetto alla fragola e mirtilli emergono in primo piano, ben supportati da ricordi di rovere. Note terrose di sottobosco, rovo e tartufo aggiungono profondità, mentre sentori più sapidi di ardesia bagnata e ciottoli di fiume ne completano il profilo aromatico. In bocca Bin 23 offre una bella consistenza, con tannini fini e delicati. L'acidità è decisa, rendendo il vino vivace e ben equilibrato. Gli aromi di ciliegie, amarene e mirtillo rosso si fondono armoniosamente, con un sottile finale amaro che dona a questo Pinot Noir complessità e persistenza. Buono oggi, questo rosso australiano ha un ottimo potenziale di invecchiamento. Evolverà magnificamente nei prossimi 5-10 anni, sviluppando ulteriore complessità e sfumature aromatiche. Ideale con carni bianche, come pollo e tacchino, ma anche con piatti a base di funghi, formaggi morbidi e leggermente stagionati, e perfino pesci grassi come il salmone.

Creata nel 1844 da Cristopher 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.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821