ACQUISTATO IL .....

"Magill Estate" Shiraz 2018 2018



Vino versatile e sofisticato

Magill Estate di Penfolds nasce in uno dei vigneti più iconici dell'Australia Meridionale. Luogo carico di storia, è una delle poche aziende vinicole urbane del mondo e il luogo di nascita del leggendario Penfolds Grange. Il terroir di Magill Estate è caratterizzato da suoli complessi, con una composizione di argilla e terreni rocciosi che permettono alle viti di Shiraz di prosperare, esprimendo al meglio le loro potenzialità. Il clima mediterraneo della regione, con estati calde e inverni miti, favorisce una maturazione ottimale delle uve, consentendo di ottenere vini di grande concentrazione e complessità. 100% Shiraz, questo nobile vitigno francese ha trovato in Australia una seconda patria ed è noto per la sua capacità di esprimere una vasta gamma di aromi e sapori, influenzati fortemente dal terroir di provenienza. A Magill Estate, le viti sono coltivate con metodi tradizionali e sostenibili, garantendo una qualità eccellente delle uve e un rispetto profondo per l'ambiente. Le uve vengono raccolte a mano e fermentate in piccoli lotti per mantenere l'integrità e la purezza del frutto. Dopo la fermentazione, il vino matura per 18 mesi in botti di rovere francese e americano da 300 litri. Questo aggiunge complessità e profondità al vino, integrando delicatamente le note di legno con il profilo fruttato e speziato dello Shiraz. Colore rosso intenso, al naso, offre un bouquet complesso con sentori floreali di lavanda, torta ai frutti neri, spezie ed erbe aromatiche, oltre all'immancabile leggero accenno di rovere. In bocca, poi, è una sinfonia di sapori che spaziano dai lamponi, alla prugna e all'amarena, passando per l'anice, la fonduta di cioccolato e lo zenzero. L'acidità è vivace e i tannini sono ben evidenti. Il finale è lungo e piacevole, con sfumature di cola, vanillina e malto derivanti dal rovere. Vino versatile e sofisticato, si abbina bene a carni rosse, come un filetto di manzo o agnello arrosto con erbe aromatiche. Per i più golosi, può essere anche proposto con una torta al cioccolato fondente o un dessert a base di ciliegie.

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.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Magill
Uve	Shiraz 100%
Gradazione	14,5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 25 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Dopo la vendemmia e la fermentazione, il vino viene affinato per 17 mesi in demi-muidi di rovere francese (24% nuovo) e americano (18% nuovo).
Sensazioni	Il vino ha un colore carminio brillante. Il bouquet aromatico è complesso, oscillando tra biscotti salati, rosmarino, origano, salsa di alloro, zuppa di verdure e carne arrosto. Le note legnose si sentono nel chiodo di garofano. In bocca il vino incarna uno shiraz che porta chiaramente il marchio Magill. Al palato, i sapori esplodono tra fico, ginepro, pepe rosa. Il cuore saporito del vino è costituito da ciliegie scure e polvere di cioccolato fondente, seguite da mandorle e pasticceria. Tannini vellutati in pieno stile Penfold's

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