ACQUISTATO IL .....

"Frans Malan" Cape Blend 2022 2022



Omaggio al fondatore della cantina

Si chiama Frans Malan e lo produce la cantina sudafricana Simonsig. E' un vino rosso strutturato che rende omaggio al fondatore della cantina, Frans Malan, pioniere della viticoltura sudafricana e ideatore della celebre Stellenbosch Wine Route nel 1971. Un Cape Blend, composto da Pinotage, Cabernet Sauvignon e Merlot, proveniente da Stellenbosch. Clima mediterraneo, con estati calde e secche e inverni freschi e umidi, mitigato dalle brezze dell'Oceano Atlantico. Qui le condizioni sono semplicemente ideali per una viticoltura di qualità. Le uve sono raccolte a mano e selezionate direttamente in vigna. Dopo una macerazione a freddo di due giorni, il Pinotage fermenta per 6 giorni con frequenti follature, il Cabernet Sauvignon molto più a lungo, con rimontaggi 3-4 volte al giorno. Il Merlot, infine, fermenta per circa 9 giorni, anche in questo caso con 3 rimontaggi quotidiani. Segue la fermentazione malolattica che avviene in una combinazione di serbatoi in acciaio e botti e in ultimo il vino affina per circa 13 mesi in botti di rovere francese e americano, di cui il 57% nuove e il 43% di secondo passaggio. Nel calice Frans Malan si presenta di un colore rosso intenso. Al naso offre un'esplosione di mora e ciliegia, accompagnata da note di vaniglia e legno. In bocca rivela una piacevole freschezza e un finale lungo e persistente, con una buona struttura e tannini morbidi. Frans Malan si abbina bene a piatti di carne rossa, come filetto di manzo, anatra arrosto e filetto di struzzo.

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 Vino rosso fermo

Provenienza Sudafrica

Uve Pinotage 66%, Cabernet Sauvignon 28%, Merlot 6%

Gradazione 14,5% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 8 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Tutte le uve vengono raccolte a mano e selezionate in vigna, quindi macerano a freddo per due giorni prima della fermentazione. Il Pinotage rimane sulle bucce per 6 giorni, con frequenti follature, prima della pressatura. Il Cabernet Sauvignon macera per 20 giorni sulle bucce, con rimontaggi effettuati 3-4 volte al giorno. La fermentazione del Merlot dura 9 giorni, con 3 rimontaggi quotidiani. La fermentazione malolattica avviene in una combinazione di serbatoi in acciaio e botti. Infine, il vino affina per 13 mesi in botti di rovere francese (86%) e rovere americano (14%), di cui il 57% sono nuove e il 43% di secondo passaggio.

Sensazioni Di colore rosso intenso. Al naso un'esplosione di mora e ciliegia, accompagnata da note di vaniglia e legno. Al gusto, il vino offre una piacevole freschezza e un finale lungo e persistente. È dotato di una buona struttura e tannini morbidi.

© 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