ACQUISTATO IL .....

"Tiara" Red Blend 2018 2018

Blend di varietà bordolesi



Simonsig è una delle cantine più premiate e amate del Nuovo Mondo. Ci troviamo in Sudafrica, nel cuore della regione vinicola più prestigiosa del paese, Stellenbosch. Qui nasce Tiara, un vino rosso, un "Bordeaux blend" che incarna perfettamente l'essenza del suo terroir. E' il fiore all'occhiello della Malan Vineyard Selection, una linea che riflette la dedizione della famiglia Malan alla qualità e all'artigianalità. Ma procediamo con ordine. Stellenbosch, 45 km a Est di Città del Capo, è circondata dalle montagne. Il clima qui è mediterraneo, con estati calde e secche e inverni freschi e umidi. Il tutto mitigato dalle brezze dell'Oceano Atlantico che creano condizioni ideali per la viticoltura. Il blend di Tiara è composto da 82% Cabernet Sauvignon, 13% Merlot, 2% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot e 1% Malbec. Le uve, raccolte a mano al momento della maturazione ottimale, vengono diraspate e sottoposte a una macerazione a freddo. Il Cabernet Sauvignon e il Merlot fermentano sulle bucce per 14-18 giorni, mentre il Cabernet Franc e il Malbec fermentano in vasche aperte con follature e rimontaggi. La fermentazione malolattica avviene in barrique di rovere francese. Dopo un assemblaggio iniziale, il vino matura per un totale di 20 mesi in barrique, con tre travasi prima dell'imbottigliamento. Al naso Tiara offre intensi aromi di frutta a bacca scura, come mora e amarena, arricchiti da note speziate dolci. In bocca è strutturato e complesso, con tannini ben integrati e una vivace acidità. Il finale è lungo e persistente. Grazie alla sua struttura, Tiara ha un potenziale di invecchiamento fino a 20 anni, durante i quali svilupperà ulteriori sfumature aromatiche e una maggiore armonia. Sulla tavola accompagna bene piatti di carne rossa, come brasato di manzo, lasagne al ragù e selvaggina. La sua complessità e struttura lo rendono ideale anche con formaggi stagionati e piatti speziati.

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	Western Cape
Uve	Cabernet Sauvignon 82%, Merlot 13%, Cabernet Franc 2%, Petit Verdot 2%, Malbec 1%
Gradazione	14,5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 20 anni
Abbinamento	Menù di carne

Vinificazione Dopo la diraspatura, le uve vengono trasferite in vasche e sottoposte a una macerazione a freddo prima dell'inoculo. Il Cabernet Sauvignon e il Merlot rimangono sulle bucce per 14-18 giorni prima della pressatura. Il Cabernet Franc e il Malbec fermentano a cielo aperto, con una combinazione di follature e rimontaggi durante i rispettivi 14 e 18 giorni di fermentazione. La fermentazione avviene in barrique di rovere francese. L'assemblaggio del vino avviene dopo 8 mesi di invecchiamento, seguito da ulteriori 10 mesi in barrique prima dell'imbottigliamento. Prima dell'imbottigliamento si effettuano tre travasi. Il periodo totale di maturazione è di 20 mesi.

Sensazioni Al naso emergono intensi aromi di frutta a bacca scura, come mora e amarena, arricchiti da note speziate dolci che aggiungono eleganza a questo vino straordinariamente complesso.

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