ACQUISTATO IL .....

"The Bernard Serier" Basket Press Syrah 2020 2020

Profondo e speziato



Stellenbosch, Sudafrica. Qui il profumo della macchia mediterranea sudafricana si mescola all'aria fresca che arriva dall'oceano. Ed è qui che nasce il Bernard Series Basket Press Syrah, un vino che ben rappresenta l'enologia moderna del Capo di Buona Speranza. Lo propone qui Bellingham, azienda fondata nel 1693 che ha vissuto una vera rivoluzione negli anni Quaranta grazie a Bernard Podlashuk, l'uomo che ha praticamente inventato il concetto di vino di qualità in questa regione. Stellenbosch gode di una fortuna sfacciata a livello climatico perché le sue montagne granitiche creano un anfiteatro naturale perfetto. La vicinanza con la False Bay garantisce brezze costanti che rinfrescano i vigneti anche nelle giornate più calde, permettendo alle uve di maturare senza fretta e di sviluppare una complessità aromatica incredibile. Syrah in purezza, questo vitigno in Sudafrica viene spesso chiamato Shiraz, anche Bellingham sceglie di sottolineare il legame con lo stile del Rodano utilizzando la versione europea. Dopo una raccolta manuale rigorosissima, il mosto viene lavorato con la "basket press", una pressa verticale manuale che tratta l'uva con i guanti di velluto. Questa tecnica permette di estrarre solo il meglio dalle bucce senza stressare la materia prima. Il vino riposa poi per 14 mesi in piccole botti di rovere francese, un tempo necessario perché il legno si integri perfettamente senza mai coprire l'anima del frutto. Al calice si presenta di un colore rosso rubino profondo e impenetrabile. Al naso inizialmente colpiscono il pepe bianco e nero, seguiti da un'ondata di cioccolato fondente intenso. Solo dopo pochi istanti emergono i piccoli frutti rossi e una nota vegetale, che regala un tocco balsamico. In bocca è incredibilmente raffinato. I tannini sono levigati e il finale è lungo, speziato e pulitissimo. L'abbinamento classico è la tagliata di manzo al pepe verde, dove la spezia del piatto va a nozze con quella del vino. Ottimo anche con selvaggina o l'agnello al forno.

La storia di Bellingham Wine Estate ha inizio nel 1693, quando l'olandese Gerrit Janz van Vuuren, con l'aiuto della moglie, ugonotta francese, piantò le prime 1000 viti, nella tenuta allora conosciuta come "Bellinchamp", ossia campi graziosi. Nel 1943 Bernard e Fredagh Podlashuk acquistarono la fattoria e ripiantarono in larga parte i vigneti originali, dopo aver fatto un ampio giro di studio in Francia e Germania. La filosofia di Bellingham ruota intorno al lavoro in vigna. Gli enologi selezionano solo le migliori uve, per poi sottoporle a lavorazioni estremamente accurate, in grado di valorizzare al meglio il frutto di partenza. Questo è il segreto della tenuta, e il motivo per cui ogni suo vino riesce a regalare emozioni ad ogni assaggio.

La Vigna

Terreno	suoli granitici ben drenati
Esposizione Allevamento	spalliera verticale
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Stellenbosch
Uve	syrah 100%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Le uve per questo Shiraz sono state raccolte a mano da diversi appezzamenti di vigneti che producono individualmente 4 - 8 tonnellate per ettaro. La selezione di grappoli avviene in cantina prima della pigiatura e della fermentazione. La fermentazione avviene prima della delicata pressatura soffice in una pressa verticale. Dopo la fermentazione malolattica, il vino matura in botti di rovere francese per un periodo di 14 mesi.
Sensazioni	Shiraz di carattere aromatico, delicato e raffinato, con sentori di spezie, pepe bianco e nero, sentori di intenso cioccolato fondente su aromi di frutti a bacca rossi sfumati con sottili suggestioni floreali di viole e fynbos essiccato.

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