



ACQUISTATO IL .....

"C" Cape Blend 2022

2022



## Rosso vellutato, opulento e tipicamente sudafricano

Vi siete mai chiesti cosa succede quando la tradizione enologica italiana incontra le terre selvagge di Stellenbosch? La risposta è in questa bottiglia firmata Idiom. La storia della cantina inizia nel 1950, quando Alberto Bottega lasciò una frazione del Friuli da bambino per trasferirsi a Città del Capo. Anni dopo, guidato dall'amore per i grandi vini, decise di dare vita a un sogno. Acquistò una tenuta spettacolare sulle colline dell'Helderberg, nella parte meridionale di Stellenbosch. Da qui la vista spazia a 360 gradi sull'intera penisola di False Bay. I venti oceanici rinfrescano costantemente i filari, mitigando il caldo africano e creando un microclima perfetto. Questa specifica etichetta rientra nella prestigiosa classificazione dei Cape Blend. Non si tratta di un semplice uvaggio, ma di una vera e propria dichiarazione d'identità territoriale regolamentata dai produttori locali. Per potersi fregiare di questo titolo, il blend deve contenere obbligatoriamente una percentuale significativa di Pinotage. Questa varietà è l'orgoglio nazionale, nata proprio in Sudafrica nel 1925 dall'incrocio tra Pinot Nero e Cinsaut. Nel "C" Cape Blend, il Pinotage guida l'orchestra con il 40% del totale, donando una spiccata impronta autoctona. A dargli manforte troviamo i vitigni nobili bordolesi. Il Cabernet Sauvignon partecipa al 38% regalando struttura e spina dorsale, mentre il Merlot e il Petit Verdot contribuiscono ciascuno con l'11% apportando morbidezza, colore profondo e sfumature speziate. In cantina le uve svolgono una macerazione a freddo di cinque giorni per estrarre con delicatezza i profumi più freschi. La fermentazione avviene in vasche di acciaio inossidabile a temperature controllate. Successivamente la fermentazione malolattica si sviluppa su doghe di legno all'interno dell'acciaio. La fase cruciale è l'affinamento. I vini riposano separatamente per 10 mesi in botti di rovere francese e americano da 225 litri, nuove al 45%. Solo dopo questo periodo avviene l'assemblaggio finale, seguito da altri 2 o 4 mesi di maturazione in legno per fondere le masse. Colore rosso rubino impenetrabile e vellutato. Al naso l'impatto è intrigante. Si avvertono strati esplosivi di frutti rossi che evolvono verso note di prugne mature, tabacco dolce e un richiamo goloso che ricorda la torta red velvet. In bocca rivela una struttura imponente ma priva di spigoli. I tannini sono straordinariamente morbidi e ben integrati. L'equilibrio tra la freschezza e la densità del frutto crea un sorso complesso, che si distende in un finale lungo, caldo e persistente. A tavola esige piatti intensi, come un filetto di manzo al pepe verde o uno spezzatino di cinghiale.

Idiom è un'azienda sudafricana con base nella celebre regione vinicola di Stellenbosch. L'anima di questo progetto però, parla fluentemente italiano. La storia inizia nel 1950, quando Alberto Bottega ancora bambino emigra da una piccola frazione del Friuli

tego Città del Capo. Anni dopo, guidato dall'amore per i grandi vini, decide di dare vita a un sogno: produrre vitigni classici europei interpretandoli attraverso lo straordinario territorio sudafricano. Oggi i vigneti di Idiom sorgono in una posizione a dir poco spettacolare, sulle colline della catena montuosa dell'Helderberg, nella parte più meridionale di Stellenbosch. Qui la vista spazia a 360 gradi sull'intera penisola di False Bay, regalando un panorama che toglie il fiato.

### La Vigna

**Terreno**  
**Esposizione**  
**Allevamento**  
**Densità imp.**

### Il Vino

<b>Tipologia</b>	Vino rosso fermo
<b>Provenienza</b>	Stellenbosch
<b>Uve</b>	Pinotage 40%, Cabernet Sauvignon 38%, Merlot 11%, Petit Verdot 11%
<b>Gradazione</b>	14% vol
<b>Temp. Servizio</b>	18 gradi
<b>Quando Berlo</b>	entro 10 anni
<b>Abbinamento</b>	Menù di carne

### Vinificazione

Tutte le diverse uve hanno trascorso 5 giorni in macerazione a freddo, dopodiché sono state fermentate in vasche di acciaio inossidabile a temperature ottimali tra 22 e 28 °C. Qui, la fermentazione malolattica è avvenuta su doghe di legno in vasche di acciaio inossidabile. I vini sono stati quindi maturati separatamente per 10 mesi in rovere francese e americano da 225 litri nuovo al 45%, prima di essere assemblati e lasciati a maturare per altri 2-4 mesi.

### Sensazioni

Un vino vellutato e opulento prodotto con l'uva Pinotage, Cabernet Sauvignon, Merlot e Petit Verdot. Al naso si avvertono strati esplosivi di frutti rossi con note di prugne mature, tabacco dolce e un richiamo goloso che ricorda la torta red velvet. In bocca rivela una struttura imponente ma priva di spigoli. I tannini sono straordinariamente morbidi e ben integrati. L'equilibrio tra la freschezza e la densità del frutto crea un sorso complesso, che si distende in un finale lungo, caldo e persistente. A tavola esige piatti intensi, come un filetto di manzo al pepe verde o uno spezzatino di cinghiale.

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