ACQUISTATO IL .....

Pinotage 2023 2023



La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Stellenbosch
Uve	Pinotage 100%
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Le uve raccolte a mano vengono diraspate e pigiate. Il vino è stato fermentato in serbatoi di acciaio inossidabile con rimontaggi effettuati 6 volte al giorno. La fermentazione malolattica è stata effettuata parzialmente in botti di rovere e in parte serbatoi di inox. Il vino è stato poi maturato in botti di rovere francese da 300 lt e 500 lt, per un periodo di 18 mesi prima della miscelazione.
Sensazioni	Colore violaceo intenso con una tonalità vivace. Succoso, sapori di frutta rossa supportati da sfumature floreali e chiodi di garofano vengono rilevati sul naso. Mirtillo rosso, sentori di prugna e un tocco vanigliato. Finitura morbida ed elegante, insieme a sentore leggero di rovere, si traduce in un perfetto equilibrio

Pinotage in purezza

Il Pinotage rappresenta la bandiera enologica di un intero Paese, il Sudafrica. E' un vitigno nato quasi per scommessa che oggi conquista i palati di tutto il mondo. Ci troviamo a Stellenbosch, la culla della viticoltura sudafricana. Qui opera la storica cantina Delheim, guidata con passione e rispetto della terra dalla famiglia Sperling. I vigneti della tenuta crescono rigogliosi sui pendii della maestosa Simonsberg Mountain. Questo territorio beneficia di suoli antichissimi composti da granito decomposto, ideali per drenare l'acqua. Il fattore climatico decisivo è però la vicinanza dell'Oceano Atlantico. Le fresche brezze marine che soffiano costantemente mitigano il calore del sole africano. In questo modo permettono alle uve di maturare lentamente, sviluppando aromi intensi. Il vino è ottenuto da Pinotage in purezza. Questo vitigno è un incrocio autoctono creato in Sudafrica nel 1925 tra Pinot Nero e Cinsaut, originariamente chiamato Hermitage. Le uve vengono raccolte rigorosamente a mano nei vigneti collinari e subito portate in cantina. Qui i grappoli subiscono i processi di diraspatura e pigiatura. La fermentazione avviene in moderni serbatoi di acciaio inossidabile. Durante questa fase i tecnici eseguono frequenti rimontaggi, fino a sei volte al giorno, per estrarre colore e tannini setosi. Successivamente, la fermentazione malolattica viene svolta parzialmente in legno e in parte in acciaio. Per l'affinamento la cantina sceglie botti di rovere francese da 300 e 500 litri, dove il vino riposa per ben 18 mesi prima dell'assemblaggio finale. Colore violaceo intenso e una tonalità decisamente vivace, al naso l'impatto è succoso. Emergono nitidi sapori di frutta rossa, splendidamente supportati da delicate sfumature floreali e note di chiodi di garofano. In bocca il sorso rivela mirtillo rosso, ricchi sentori di prugna e un piacevole tocco vanigliato. La finitura si dimostra morbida ed elegante. Il leggero e discreto sentore di rovere si traduce in un perfetto equilibrio complessivo.

Nel cuore del Sudafrica, dove le maestose montagne di Simonsberg abbracciano la rinomata regione di Stellenbosch, sorge Delheim, un pezzo di storia del vino sudafricano. Delheim crea vini che sono un mix irresistibile di eleganza europea e vibrante carattere locale. La storia di Delheim è legata a doppio filo alla famiglia Sperling, e in particolare al leggendario Spatz Sperling, arrivato qui dalla Germania nel dopoguerra. Con la sua personalità carismatica e la sua visione lungimirante, Spatz non si è limitato a fare il vino, ma ha letteralmente plasmato la cultura del vino a Stellenbosch, co-fondando la prima Wine Route del paese. Oggi, la tenuta è guidata con la stessa passione dai suoi figli, Victor e Nora, che mantengono vivo lo spirito innovativo del padre. Per Delheim, fare vino significa prima di tutto proteggere l'ambiente. Per questo la cantina adotta una filosofia produttiva fortemente orientata alla sostenibilità e alla biodiversità. Non solo riduce l'impatto ambientale, ma cerca di convivere in armonia con la natura. Non a caso gran parte della proprietà è preservata come riserva naturale incontaminata, e in vigna si privilegiano pratiche agricole che rispettano il ciclo vitale del terreno.

© 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