ACQUISTATO IL .....

Diemersdal Shiraz 2018

In perfetto equilibrio tra tradizione e innovazione

Un vino piacevolmente ricco, quello proposto qui da Diemersdal. Uve Shiraz, o meglio Syrah, in purezza raccolte a un perfetto stato di maturazione. La lavorazione in cantina scelta in questo caso rispecchia la volontà dell'azienda di coniugare tradizione e innovazione. Dopo la raccolta, infatti, le le uve vengono fatte fermentare in contenitori aperti per circa una settimana, mantenendo la temperatura attorno ai 25/29 gradi. Questo permette agli enologi di estrarre colore e tannini dalle bucce, costituendo la base ideale per l'affinamento successivo che avviene in barrique di rovere francese, di cui circa un terzo nuove, per almeno 9 mesi. Il risultato è un vino concentrato e ricco di colore. Nel bicchiere si presenta rosso rubino, con una bella compattezza. Al naso si fanno subito apprezzare le tipiche note speziate del Shiraz che ricordano il pepe bianco e nero. Poi frutta rossa e tostatura. In bocca ritorna evidente la frutta rossa, con piacevoli sfumature di cioccolato fondente e legno. Il tutto ben integrato e per nulla sgradevole.

Nella valle di Durbanville si trova Diemersdal Wines. Una delle aziende vinicole sudafricane più conosciute. Una di quelle che ha avuto il merito di far conoscere a tutto il mondo la viticoltura del Continente Nero. La storia dell'azienda si perde nei secoli, dato che alcuni documenti datano addirittura al 1700 la nascita della cantina. Ciò che è certo, però, è che la famiglia Diemersdal acquistò la proprietà solo nel 1885. Oggi l'azienda può contare su oltre 180 ettari di vigneti, su un complessivo di 340 ettari, in parte dedicati al pascolo e in parte alla salvaguardia dell'ecosistema naturale sudafricano. Le particolari condizioni climatiche della valle di Durbanville permettono a Diemersdal di non fare ricorso all'irrigazione e di portare in cantina anno dopo anno uve sempre sane e perfettamente mature. In cantina, antiche tecniche produttive e moderne tecnologie fanno il resto del lavoro. Il risultato sono vini di carattere, spesso premiati dalla critica internazionale.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Sudafrica
Uve	100% Shiraz
Gradazione	13,50% vol
Temp. Servizio	16°
Quando Berlo	Entro 4 anni da oggi
Abbinamento	Zighini di pesce, carne o vegetariano, Pollo fritto, Noodles saltati, Formaggi piccanti, Chili vegetariano, Chili di Carne, Carni speziate, Cacciagione a piuma.
Vinificazione	Le uve sono state raccolte a maturazione ottimale. Fermentato in fermentatori aperti per 5-7 giorni a 26ºC a 28ºC con rimontaggi ogni 4 ore, Maleolattica completata spontaneamente in vasche prima che il vino venisse travasato in Barrique di rovere francese (di cui 30% nuove) da 225 litri per affinare 9 mesi.
Sensazioni	Il vino ha un naso complesso con sfumature di pepe bianco e nero, melograno, scatola di sigari, chiodi di garofano e spezie. Al palato frutta rossa, ribes nero e aromi di cioccolato fondente, ricoperti da una quercia ben integrata con un finale lungo e speziato.

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821