ACQUISTATO IL .....

## Homestead Pinotage 2021 2021

### Rosso, biologico e perfetto anche per i vegani

Questo vino proviene dalla regione di Stellenbosch, senza dubbio la più rinomata per la produzione di vino in Sudafrica. Ed è un Pinotage al 100%, quello che viene considerato il più autoctono tra i vitigni del continente africano. Si tratta, infatti, di una varietà creata proprio in Sudafrica, grazie agli studi dello scienziato Abraham Perold dell'Università di Stellenbosch che incrociò il Pinot Nero con il Cinsaut. Era il 1925, anche se i primi vigneti produttivi vennero vendemmiati solo nel 1943. Homestead Pinotage, proposto qui da Bellingham, è un interessante vino rosso, biologico e perfetto anche per i consumatori vegani. Le uve di Pinotage, in questo caso, provengono da vigneti posti a circa 250 metri sul livello del mare, dove le condizioni di clima e insolazione sono ideali. Le uve sono raccolte a mano a fine febbraio. In cantina, dopo una breve fermentazione sulle bucce, vengono effettuate ripetute follature per aumentare l'estrazione di colore e tannini dalle bucce. Dopo la fermentazione alcolica e quella malolattica, il vino matura in barrique per circa 12 mesi. Caratterizzato da un intenso colore rosso scuro, al naso si caratterizza per un bouquet ricco di note di speziate dolci, poi prugne e gelsi. Il tutto accompagnato da sentori delicati ma ben riconoscibili di vaniglia. In bocca, è piacevolmente fruttato, con note che richiamano alla mente il lampone maturo e succoso, la fragola e l'amarena. Anche in questo caso, poi, spezie ben integrate e un'elegante struttura tannica. Vino perfetto per un abbinamento a base di carni rosse. Ottimo con la griglia e con la selvaggina.

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 oggi i suoi vini vengono apprezzati in diverse parti del mondo.

### La Vigna

| | |
|---|---|
| **Terreno** | Granitico |
| **Esposizione** | |
| **Allevamento** | |
| **Densità imp.** | |

### Il Vino

| | |
|---|---|
| **Tipologia** | |
| **Provenienza** | Coastal Region |
| **Uve** | Pinotage 100% |
| **Gradazione** | 14% vol |
| **Temp. Servizio** | 18 gradi |
| **Quando Berlo** | entro 7 anni |
| **Abbinamento** | Menu di carne |

**Vinificazione** Le uve sono raccolte a mano a fine febbraio. Dopo una breve fermentazione sulle bucce, vengono effettuate le follature che sprigionano la profondita? del colore e del sapore, prima della fermentazione malolattica. Segue maturazione in barrique per 12 mesi.

**Sensazioni** Vino dall’intenso rosso scuro con un bordo rubino. Al naso note di spezie dolci, prugne e gelsi con sentori di vaniglia. Al palato lampone maturo e succoso, fragola e amarena, oltre che spezie ben integrate con un’elegante struttura tannica.



© 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