



KANONKOP – KADETTE PINOTAGE 2017

Vitigno Pinotage 100%

Il Pinotage è un vitigno originario del Sudafrica, nato nel 1925 da un singolare incrocio tra Pinot Nero ed Hermitage (termine con cui era conosciuto il vitigno Cinsaut). Artefice è stato Abraham Izak Perold, professore universitario e viticoltore, che cercava la migliore resistenza alle secche estati della regione del Western Cape in Sudafrica.

Origine Stellenbosch, Sudafrica

Enologo Abrie Beeslaar, riconosciuto migliore enologo internazionale nel 2015 e nel 2017 dall'IWSC, International Wine & Spirit Competition.

Nel vigneto Le condizioni climatiche del 2017, anno caldo e secco nella piana di Simonsberg (la "red wine bowl"), hanno portato a quantità inferiori all'anno precedente, ma di ottima qualità.

I vigneti hanno da 5 a 20 anni di età e sono coltivati in terreni argillosi, localmente definiti "Hutton". La produzione media è di 6-7 ton/ha. Modesta irrigazione aggiuntiva.

In cantina Dopo la vendemmia i grappoli vengono diraspapigiati ed il mosto è fermentato in vasche aperte di cemento ad una temperatura di circa 28°. Poi il vino è maturato per 14 mesi in barriques di rovere francese di secondo e terzo utilizzo ed è imbottigliato. Segue un ulteriore affinamento di alcuni mesi prima della commercializzazione.

Nel bicchiere Di un intenso colore rosso rubino, il Kadette Pinotage 2017 offre al naso un intenso profumo di frutti rossi: lampone, fragola e ciliegia. Al palato, le note di frutta rossa mantengono intensità, integrando l'aroma di spezie dolci, prugna e ribes rosso. Il legno è elegantemente integrato.

Abbinamenti a tavola Pasta e piatti di carne rossa, piatti speziati

Temperatura di servizio 18°C

Titolo alcolometrico 14,0% volume

Tappo Sughero



Riconoscimenti

Neal Martin: 89/100 punti

Tim Atkin MW, Best of South Africa: 90/100 punti

Guida Platter's 2020: 4/5 stelle, 89/100 punti

IWSC 2019: Kanonkop Outstanding Wine Producer