



# SARONSBURG – FULL CIRCLE 2017

**Vitigno** Shiraz 82%, Grenache 9%, Mourvèdre 6%, Viognier 3%

**Origine** Bacino di Tulbagh, Sudafrica

**Enologo** Dewaldt Heyns

**Nel vigneto** Il bacino di Tulbagh è circondato dalle Obiqua Mountains a ovest, da Winterhoek Mountain a nord e da Witzenberg Mountains a est, le cui vette oltrepassano i 1,500 metri. Il microclima è temperato, con caratteristiche simili al clima mediterraneo. I terreni sono ricchi di argilla. L'annata 2017 è stata caratterizzata da clima caldo e secco, che ha portato a una produzione leggermente inferiori rispetto al 2016 ma di ottima qualità.

La produzione media è stata di 5,4 ton/ha. I vitigni hanno circa 12 anni.

**In cantina** Dai due migliori vigneti Shiraz proviene questo eccellente blend.

Le uve vengono raccolte a mano al mattino presto e raffreddate fino a 4°. Le uve di Shiraz e Mourvèdre vengono poi raggruppate e diraspapigiate. Il mosto viene lasciato riposare per 3 giorni, alla temperatura di 9°. I serbatoi Shiraz e Mourvèdre vengono riscaldati a 18° e inoculati con lieviti selezionati. La temperatura di fermentazione raggiunge i 28° e viene poi ridotta a 24°. Lo Shiraz, dopo la fermentazione, viene sottoposto a macerazione sulle bucce per 21 giorni, per poi essere travasato in barriques di rovere francese Allier nuove al 100%. Il Mourvèdre termina la fermentazione in botti, così come il Viognier, che fermenta separatamente a freddo. Dopo la fermentazione malolattica, i vini vengono miscelati e continuano la fermentazione in botte fino a raggiungere complessivi 20 mesi. Il vino viene poi filtrato, imbottigliato ed affinato per 11 mesi prima della commercializzazione.

**Nel bicchiere** Il colore è rosso granato. Al naso, presenta intensi aromi di prugna matura e frutti di bosco. In bocca il vino è equilibrato, il legno risulta ben integrato; emergono sapori di frutti di bosco combinati con note floreali e sfumature di spezie delicate. Un vino di profondità, complessità e grazia.

**Abbinamenti a tavola** Carne rossa, cacciagione e piatti speziati

**Temperatura di servizio** 18°C

**Titolo alcolometrico** 14,5% volume

**Tappo** Sughero



## Riconoscimenti

Concours Mondial de Bruxelles: Gold

Michelangelo Wine Awards: Double Gold

SAWI (South African Wine Index): Platinum

National Wine Challenge: Double Gold

Decanter World Wine Awards: 91 punti

Gilbert and Gaillard: Gold

Six Nations: Gold

Tim Atkin SA Report: 94 punti

Valutazione Guida Platter: 5/5 stelle, 95/100 punti +  
Shiraz Blend Wine of the Year