



SARONSBURG – SHIRAZ 2017

Vitigno Shiraz 100%

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. Tali condizioni climatiche hanno portato a quantità leggermente inferiori ma di ottima qualità.

La produzione media è stata di 5,9 ton/ha. Vitigni di circa 12 anni.

In cantina Dopo la vendemmia a mano nelle prime ore del mattino, i grappoli vengono diraspapigiati ed il mosto viene lasciato riposare per 3-5 giorni, alla temperatura di 8°. Dopo avere portato la temperatura dei serbatoi a 18°, il mosto viene inoculato con lieviti selezionati. Successivamente la fermentazione nei serbatoi avviene ad una temperatura di circa 24°C. Il vino viene poi posto a maturare per 20 mesi complessivi in barriques di rovere francese provenienti dall'Allier (per l'80% nuove e per il 20% di secondo uso).

Il vino viene poi filtrato, imbottigliato ed ulteriormente affinato per alcuni mesi prima della commercializzazione.

Nel bicchiere Il colore è rosso granato. Al naso, presenta intensi aromi di frutta matura con sentori di violetta e spezie delicate. In bocca il vino è equilibrato, emerge chiaramente la frutta matura e il legno risulta molto ben integrato. Elegante e profondo finale di frutta.

Abbinamenti a tavola Primi piatti, carne rossa, cacciagione e piatti speziati

Temperatura di servizio 18° C

Titolo alcolometrico 14,5% volume

Tappo Sughero



Riconoscimenti

International Wine Challenge: Gold

National Wine Challenge: Top 100

SAWI (South African Wine Index): Platinum

Michelangelo Wine Awards: Gold

Drinks Business Syrah Masters: Gold

Decanter Asia Awards: 91 Points

International Wine Spirits Challenge: 95 punti

Tim Atkin SA Report: 93 punti

Valutazione Guida Platter: 4,5/5 stelle, 93/100 punti