



Syrah Secano

Marchigue, Valle de Colchagua, Viña Polkura

Un Syrah che non ha bisogno di irrigazione

Beschreibung:

Secano è senza dubbio uno dei progetti più interessanti del Cile. Un Syrah che non richiede alcun tipo di irrigazione. Quando il vigneto è stato piantato nella remota valle di Marchigue, è stata data grande importanza alla preparazione perfetta del terreno, in modo che le radici potessero attecchire in profondità e trarne i nutrienti.

Degustationsnotiz:

Colore rubino con accenti violacei. Un naso magnificamente profumato che ricorda i mirtilli, il ribes nero, il cioccolato del Crémant e il pepe nero, seguiti da una nota di torrone. Attacco molto fondente, che lascia il posto a un frutto esplosivo che si sviluppa rapidamente, ora anche ciliegie nere e un accenno di tè di Ceylon, su belle note tostate e un po' di chiodi di garofano; persistenza aromatica nel potente finale, belle riserve.

Ideale con:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Cile

Appellation: Colchagua (discesa in corda doppia)

Produzent: Valle de Colchagua

Allevamento: 12 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.0%

Da bere: da subito fino al 2032

Varietà d'uva: 80% Syrah, 10% Grenache Noir, 5% Carignan

Artikelnummer: 0888819

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Syrah Secano

Marchigue
Valle de Colchagua

Herkunft:	Cile
Valutazioni:	James Suckling 96/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	80% Syrah, 10% Grenache Noir, 5% Carignan
Da bere:	da subito fino al 2032
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	15.0%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.