



## 2016 Shiraz Black Blood III

McLaren Vale, Hugh Hamilton

Un Syrah di potenza III

### Descrizione del vino:

Fondata 180 anni fa, la tenuta è una delle più antiche e moderne d'Australia. Hugh e sua figlia Mary producono vini unici ai margini delle Adelaide Hills. Una delle particolarità è che tutti i vini prendono il nome dalle pecore della famiglia Hamilton.

### Nota di degustazione:

Viola intenso senza essere troppo scuro. Sentori di pepe tritato e spezie esotiche sottolineano il meraviglioso bouquet del terroir con note di bacche nere e rosse e rose. Le viti di oltre 80 anni si riflettono nell'impressionante pienezza e intensità del frutto. Il frutto esplose al palato con aromi di ribes nero, more, prugne e ciliegie nere, con tocchi di terroir, cioccolato fondente e un pizzico di vaniglia. I tannini vellutati sono setosi ed estremamente fini, le sfumature della botte perfettamente integrate.

### Abbinamenti:

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 adattano facilmente a una cucina più speziata.

### Consigli per il consumo:

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

<b>Paese d'origine:</b>	AU
<b>Regione:</b>	Australia Meridionale
<b>Sottoregione:</b>	McLaren Vale
<b>Produttore:</b>	Hugh Hamilton
<b>Valutazioni:</b>	J. Halliday 95/100
<b>Vinificazione:</b>	18 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2031
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Shiraz
<b>Numero di articolo:</b>	0731716

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Shiraz Black Blood III**

McLaren Vale  
Hugh Hamilton

**Origine:** AU  
**Valutazioni:** J. Halliday 95/100  
**Varietà d'uva:** 100% Shiraz  
**Maturità:** fino a 2031  
**Viticoltura:** Tradizionale  
**Vinificazione:** 18 Mesi in Barrique  
**Gradazione alcolica:** 14.5 %  
**Servizio:**

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