



## 2018 Syrah Sons of Sugarland

Stellenbosch WO, Ron Burgundy

Un Syrah complesso per gli amanti della finezza

**Nota di degustazione:**

Colore rosso granato intenso. Il bouquet seducente ricorda un grande Hermitage, con belle note di viola, erica e anice stellato, per finire con sentori di mora. Al palato rivela grande complessità, concentrazione e incredibile eleganza. Ciliegia rossa, mirtillo rosso e un estratto finemente granuloso nel finale finemente aromatico.

**Abbinamenti:**

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

**Consigli per il consumo:**

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

<b>Paese d'origine:</b>	ZA
<b>Regione:</b>	Stellenbosch
<b>Produttore:</b>	Ron Burgundy
<b>Valutazioni:</b>	Score 20/20, John Platter 5/5
<b>Vinificazione:</b>	11 Mesi in Vasca di cemento
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Maturità:</b>	Al culmine
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Syrah
<b>Numero di articolo:</b>	0923518

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Syrah Sons of Sugarland**

Stellenbosch WO  
Ron Burgundy

<b>Origine:</b>	ZA
<b>Valutazioni:</b>	Score 20/20, John Platter 5/5
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Syrah
<b>Maturità:</b>	Al culmine
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	11 Mesi in Vasca di cemento
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.