



## 2018 Jekyll & Hyde

Shiraz Viognier, McLaren Vale, Hugh Hamilton

Un potente Shiraz da una tenuta australiana a 5 stelle

### Descrizione del vino:

Hugh Hamilton 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:

Colore viola quasi nero. Il bouquet aperto è ricco di more, ribes, amarene e prugne candite, con delicate note tostate. Al palato rivela frutta sontuosa e dolcezza, ma anche un magnifico equilibrio tra intensità del frutto, morbidezza e finezza. Corposo, con un flusso infinito di frutti di bosco, cioccolato fondente, legno di cedro e tannini morbidi e vellutati. Finale lungo e impressionante.

### 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>         | Score 19/20           |
| <b>Vinificazione:</b>       | 18 Mesi in Barrique   |
| <b>Viticultura:</b>         | Tradizionale          |
| <b>Gradazione alcolica:</b> | 15.0 %                |
| <b>Maturità:</b>            | fino a 2032           |
| <b>Varietà d'uva:</b>       | Shiraz, Viognier      |
| <b>Numero di articolo:</b>  | 0734318               |

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Jekyll & Hyde**

Shiraz Viognier  
McLaren Vale  
Hugh Hamilton

**Origine:** AU  
**Valutazioni:** Score 19/20  
**Varietà d'uva:** Shiraz, Viognier  
**Maturità:** fino a 2032  
**Viticoltura:** Tradizionale  
**Vinificazione:** 18 Mesi in Barrique  
**Gradazione alcolica:** 15.0 %  
**Servizio:**

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