



## 2018 Shiraz The Yard

Riversdale, Frankland River, Larry Cherubino

Uno Shiraz dalla cantina di Larry Cherubino

### Descrizione del vino:

Nella cantina Cherubino vicino a Perth, premiata con 5 stelle da James Halliday, le uve shiraz vengono raccolte esclusivamente a mano e sottoposte a un rigoroso processo di selezione. Il Riversdale Yard viene invecchiato in botti nuove e usate. Il risultato è un vino speziato e denso con note tostate perfettamente integrate.

### Nota di degustazione:

Porpora denso con riflessi violacei. Ciliegie nere e more al naso intenso, con note di mandorle caramellate e prugne secche. Il palato vellutato è anch'esso dominato da frutti neri e blu, ora con ribes nero e un accenno di eucalipto, un magnifico gioco tra calore australiano e freschezza costiera, con aromi che vanno dalla prugna al ribes nero. freschezza costiera, aromi che vanno dalla prugna alla lavanda, la cui complessità non maschera la sua finezza, tenera e setosa fino al finale segnato da bacche blu.

### 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>	AU
<b>Regione:</b>	Australia Occidentale
<b>Produttore:</b>	Larry Cherubino
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Vinificazione:</b>	12 Mesi in Fulmine
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2032
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Shiraz
<b>Numero di articolo:</b>	1090518

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Shiraz The Yard**

Riversdale  
Frankland River  
Larry Cherubino

<b>Origine:</b>	AU
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Shiraz
<b>Maturità:</b>	fino a 2032
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	12 Mesi in Fulmine
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.