



## 2020 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 audaci ai margini delle Adelaide Hills. Il padre è la "pecora nera" della famiglia: gli piace pensare fuori dagli schemi per creare vini di qualità che riflettano la sua visione personale. Il segreto della complessità e della finezza di questo Shiraz è la sua nota di Viognier.

### Nota di degustazione:

Porpora impenetrabile, quasi nero. Bacche nere contraddistinguono il generoso bouquet di ribes nero, more, amarene e prugne stufate, con belle note di tostatura, pepe, cioccolato fondente, cannella e liquirizia. Al palato, non solo è potente e complesso, ma anche perfettamente equilibrato grazie al suo generoso fruttato, alla struttura tannica setosa e alla finezza. Abbondanti bacche scure, amarene, cioccolato fondente, legno di cedro, con delicate note di fumo e noci tostate. Frutto potente e lunghezza, rimane sul palato per lunghi minuti.

### 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>	Australia
<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 2034
<b>Varietà d'uva:</b>	95% Shiraz, 5% Viognier
<b>Numero di articolo:</b>	0734320

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Jekyll & Hyde**

Shiraz Viognier  
McLaren Vale  
Hugh Hamilton

**Origine:** Australia  
**Valutazioni:** Score 19/20  
**Varietà d'uva:** 95% Shiraz, 5% Viognier  
**Maturità:** fino a 2034  
**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.