



2019 Shiraz Black Blood III

Black Sheep Vineyard, McLaren Vale, Hugh Hamilton

Pecora nera australiana

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:

Porpora brillante e impenetrabile. Bacche nere segnano il bouquet aperto e generoso, con note di eucalipto, spezie e pepe, e delicate note tostate di botte. Al palato, c'è un perfetto equilibrio tra pienezza meridionale, potenza e persistenza, con il fruttato intenso fornito dalle vecchissime viti delle migliori parcelle da cui proviene questo Shiraz di prim'ordine. Incantevoli spezie rivestono gli aromi di more, amarene e ribes nero, con tocchi gourmet di cioccolato fondente e vaniglia. Finale lungo con tannini nobili e perfettamente integrati, superba struttura e lunghezza al palato.

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 abbinano facilmente a una cucina più speziata.

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:	Australia
Regione:	Australia Meridionale
Sottoregione:	McLaren Vale
Produttore:	Hugh Hamilton
Valutazioni:	J. Halliday 95/100, Score 19/20
Vinificazione:	18 Mesi in barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Varietà d'uva:	100% Shiraz
Numero di articolo:	0731719

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Shiraz Black Blood III

Black Sheep Vineyard
McLaren Vale
Hugh Hamilton

Origine:	Australia
Valutazioni:	J. Halliday 95/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Shiraz
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.