



2020 Syrah Secano

Marchigue, Valle de Colchagua, Viña Polkura

Un Syrah che non ha bisogno di irrigazione

Descrizione del vino:

Secano è senza dubbio uno dei progetti più interessanti del Cile. Un Syrah che non richiede alcun tipo di irrigazione. Quando il vigneto è stato piantato nella remota valle di Marchigue, è stata data grande importanza alla perfetta preparazione del terreno, in modo che le radici potessero attecchire in profondità e trarre da esso le proprie sostanze nutritive.

Nota di degustazione:

Colore rubino con accenti violacei. Un naso splendidamente profumato che ricorda i mirtilli, il ribes nero, il crémant al cioccolato e il pepe nero, seguito da una nota di torrone. Tanta fusione nell'attacco, che lascia il posto a un frutto esplosivo che si sviluppa rapidamente, ora anche ciliegie nere e un accenno di tè di Ceylon, su belle note tostate e un po' di chiodi di garofano; persistenza aromatica nel potente finale, belle riserve.

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.

Paese d'origine:	Cile
Regione:	Vallée Centrale
Sottoregione:	Colchagua (discesa in corda doppia)
Produttore:	Polkura
Valutazioni:	James Suckling 96/100, Score 19/20
Vinificazione:	24 Mesi in barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Varietà d'uva:	100% Syrah
Numero di articolo:	0888820

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Syrah Secano

Marchigue
Valle de Colchagua
Viña Polkura

Origine:	Cile
Valutazioni:	James Suckling 96/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Syrah
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	24 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.