



## 2021 The Chocolate Block

Swartland WO, Boekenhoutskloof Winery

Un vino sudafricano dal successo leggendario

### Descrizione del vino:

La composizione di questo affascinante vino rosso viene leggermente modificata di anno in anno, a seconda delle particolarità di ogni vendemmia, mettendo sempre in risalto i vitigni che hanno riscosso particolare successo. Ogni annata gli conferisce una propria personalità e un fascino speciale.

### Nota di degustazione:

Granato porpora saturo. Intenso bouquet di frutti blu e neri con una nota di pepe, legno di sandalo e spezie. Al palato è tenero ed elegante, con tannini leggermente granulosi e corpo medio. Una nota di cioccolato al latte impreziosisce il finale concentrato con aromi di prugne nere, ribes nero e grafite.

### Abbinamenti:

Delizioso con il manzo o la selvaggina essiccati all'aria, lo struzzo, così come con i frutti di mare alla griglia e le carni brasate.

### Consigli per il consumo:

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

**Paese d'origine:** Sudafrica  
**Regione:** Regione costiera  
**Produttore:** Boekenhoutskloof

### Valutazioni:

**Vinificazione:** 12 Mesi in barrique  
**Viticoltura:** Tradizionale

**Gradazione alcolica:** 14.5 %

**Varietà d'uva:** 74% Syrah, 10% Grenache, 8% Cinsault, 7% Cabernet Sauvignon, 1% Viognier

**Numero di articolo:** 0824121

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **The Chocolate Block**

Swartland WO  
Boekenhoutskloof Winery

|                             |  |
|-----------------------------|--|
| <b>Origine:</b>             | Sudafrica  |
| <b>Valutazioni:</b>         |  |
| <b>Varietà d'uva:</b>       | 74% Syrah, 10% Grenache, 8% Cinsault, 7% Cabernet Sauvignon, 1% Viognier   |
| <b>Viticoltura:</b>         | Tradizionale   |
| <b>Vinificazione:</b>       | 12 Mesi in barrique  |
| <b>Gradazione alcolica:</b> | 14.5 %   |
| <b>Servizio:</b>            | 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. |