



ACQUISTATO IL

Meerestein Shiraz-Mourvèdre 2017

2017

Piacevolmente fruttato



Svinando

Nasce da un fortunato taglio di uve Shiraz (o Syrah, per dirla alla francese) e Mourvedre. Entrambe le uve, originarie della Valle del Rodano in Francia, sono spesso usate insieme per la produzione di vini piacevolmente fruttati e intensi in termini di profumi. Non fa eccezione questo bel sudafricano, prodotto con uve provenienti dalla regione di Western Cape, dove le correnti oceaniche creano le condizioni ideali per una viticoltura di qualità. Rosso rubino intenso e profondo, questo vino può contare su profumi che richiamano la frutta rossa matura, poi note vegetali e quella inconfondibile punta di spezie, tipica per lo Shiraz. In bocca, invece, è morbido, ben sostenuto da una sottile nota tannica e una altrettanto piacevole acidità naturale. Ottimo da solo, è il vino che va stappato per accompagnare con soddisfazione una bella bistecca o un arrosto.

Per gli amanti dei freschi vini del Sudafrica, Meerestein è un marchio certamente da scoprire. Vini intensi che nascono dal desiderio di catturare la vera essenza di questa meravigliosa terra in ogni bottiglia. Qui sono i vitigni internazionali francesi a essere protagonisti, a partire dallo Chenin Blanc, originario della Loira, ma che qui raggiunge vere punte di eccellenza. Il segreto è conoscere le caratteristiche di ogni appezzamento e riuscire a creare il giusto collegamento con il vitigno più adatto. In cantina, poi, la migliore tradizione enologica e le innovazioni tecnologiche permettono di ottenere vini estremamente piacevoli e versatili. Una vera gioia per il palato.

La Vigna

Terreno Argilloso/sabbioso

Esposizione Nord

Allevamento Spalliera

Densità imp. Il Vino

Tipologia Rosso Fermo

Provenienza Sud Africa

Uve Shiraz - Mourvedre

Gradazione 14.5% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Menu di carne

Vinificazione Durante la fermentazione le bucce vengono follate più volte al giorno per massimizzare l'estrazione.

Sensazioni Sentori fruttati, vegetali e molto speziati, soprattutto di pepe. Persistente e intenso all'assaggio.