

Penfolds

SUPERBLEND 802.A

NOTE GENERALI

Tipologia South Australia

Zona produttiva Barossa Valley, Coonwarra e Magill

Vitigno 32% Shiraz, 68% Cabernet Sauvignon

Vinificazione Dopo attenta vendemmia manuale, la vinificazione avviene in acciaio a temperatura controllata

Invecchiamento Affinato 18-20 mesi in botte di quercia americana nuova.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Nero come la notte con riflessi viola.

Profumo Un vino esuberante, fiammeggiante, con aromi da tutto il mondo. Al naso una fusione di conserva di fichi, prugna nera, mora e liquirizia nera. Un trasferimento retronasale degli aromatici sopra elencati converge ad adornare in modo simile il palato.

Sapore Fresco e raffinato. All'inizio si percepiscono liquirizia, salsa e olive nere. È un vino avvincente, profondo, voluminoso, strutturalmente completo. Tannini rotondi, potenti e deliziosi che si prolungano in un finale floreale. Un'ebbrezza gustativa che la massima espressione dei vini australiani regala dalla prima all'ultima goccia. La stampa internazionale plaude unanime: una cuvée eccezionale.

Abbinamenti Carne rossa, Pollame, Selvaggina, Cucina etnica, Formaggio, Dolce al cioccolato



MAGILL (SOUTH AUSTRALIA) / AUSTRALIA



Penfolds



ANNO DI FONDAZIONE | 1844



ENOLOGO | PETER GAGO, STEPH DUTTON,
ANDREW BALDWIN, KYM SCHROETER,
SHAVAUGHN WELLS, ANDREW HALES E
SHAUNA BASTOW



VITIGNI | CHARDONNAY, CABERNET
SAUVIGNON, SHIRAZ, MATARO,
RIESLING, PINOT NOIR

