



RUPERT & ROTHSCHILD

Schede tecniche



Rupert & Rothschild

BARONESS NADINE

NOTE GENERALI

Tipologia WO Western Cape

Zona produttiva Simonsberg Mountains

Vitigno 100% Chardonnay

Tipologia del terreno Suolo composto da granito, argilla rossa, arenaria del massiccio della Table Mountain, argilla scistosa.

Vinificazione Fermentato in vasche di legno e in vasche di acciaio inossidabile. Colore, concentrazione, aromi e profumi eccezionali grazie ad una macerazione a contatto con le bucce tra 16 e 20 giorni.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Dorato.

Profumo Note fresche di limone con delicate sfumature di pompelmo.

Sapore Sapori morbidi di citronella, seguiti da sottili e persistenti note di noci di macadamia.

Abbinamenti Vivamente consigliato con salmone norvegese accompagnato dalla vellutata di fava tonka o su un gratin di cavolfiore al brie tartufato.



SIMONSBURG MOUNTAIN / SUD AFRICA



ANNO DI FONDAZIONE | 1997



ENOLOGO | SCHALK JOUBERT



VITIGNI | CHARDONNAY, CABERNET
SAUVIGNON, MERLOT, CABERNET
FRANC



Rupert & Rothschild

CLASSIQUE

NOTE GENERALI

Tipologia WO Western Cape

Zona produttiva Simonsberg Mountains

Vitigno 40% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon, 13% Cabernet Franc, 11% Petit Verdot, 1% Malbec

Tipologia del terreno Suolo composto da granito, argilla rossa, arenaria del massiccio della Table Mountain, argilla scistosa.

Vinificazione Fermentato in vasche di legno e in vasche di acciaio inossidabile. Colore, concentrazione, aromi e profumi eccezionali grazie ad una macerazione a contatto con le bucce tra 16 e 20 giorni.

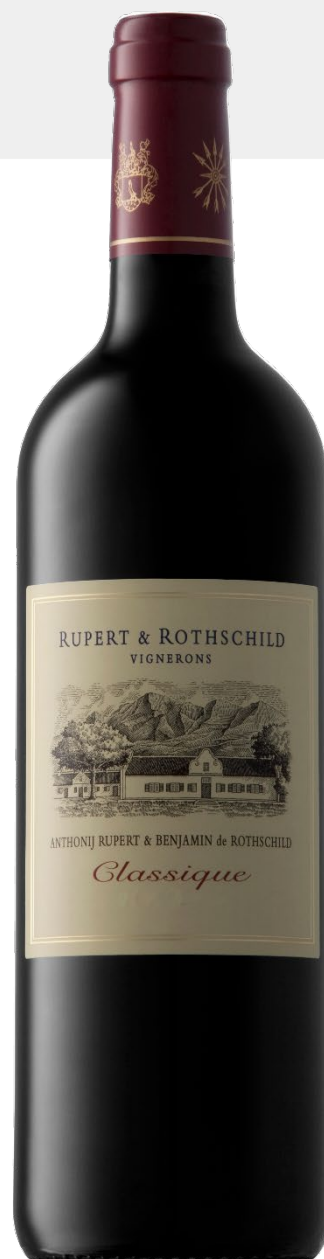
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso rubino profondo.

Profumo Gli aromi di prugna rossa, di lampone e di ciliegia sono predominanti e si sovrappongono a spezie di legno e di quercia, di caramello tostato e di noci.

Sapore La bocca presenta principalmente sentori di frutti rossi freschi con tannini dalla consistenza morbida e una buona persistenza.

Abbinamenti Da servire con agnello leggermente brasato in crosta di parmigiano, accompagnato da sedano rapa. Perfetto anche con senape di Meaux Pommery® del Domaine des 30 Arpents.



SIMONSBURG MOUNTAIN / SUD AFRICA



ANNO DI FONDAZIONE | 1997



ENOLOGO | SCHALK JOUBERT



VITIGNI | CHARDONNAY, CABERNET
SAUVIGNON, MERLOT, CABERNET
FRANC



Rupert & Rothschild

BARON EDMOND

NOTE GENERALI

Tipologia WO Western Cape

Zona produttiva Simonsberg Mountains

Vitigno 60% Merlot, 25% Cabernet Franc, 15% Cabernet Sauvignon

Tipologia del terreno Suolo composto da granito, argilla rossa, arenaria del massiccio della Table Mountain, argilla scistosa.

Vinificazione Fermentato in vasche di legno e in vasche di acciaio inossidabile. Colore, concentrazione, aromi e profumi eccezionali grazie ad una macerazione a contatto con le bucce tra 16 e 20 giorni.

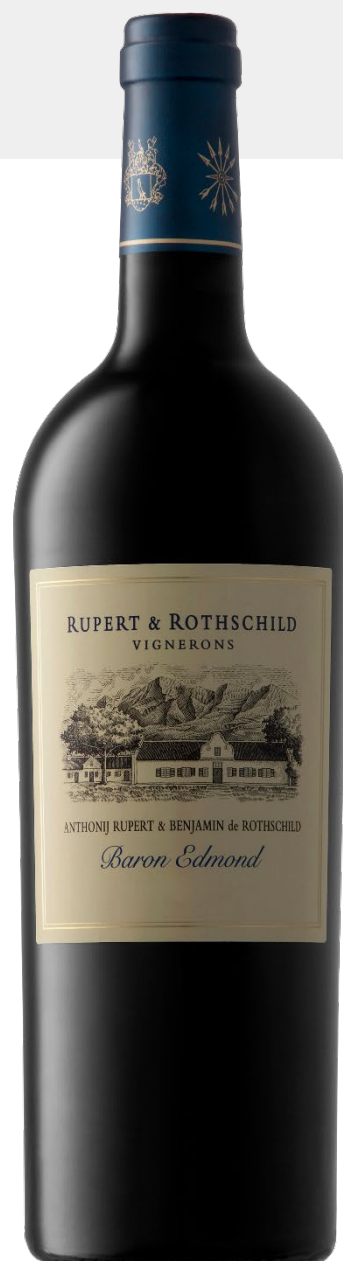
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso rubino.

Profumo Aromi seducenti di lamponi, ribes e prugne con note di ortica, pino e coriandolo fresco.

Sapore Tannini lucidi e setosi si dispiegano al palato con sapori di mirtillo e cioccolato fondente.

Abbinamenti Ottimo con spalla di agnello alle erbe cotta lentamente e con dolci al cioccolato e mango.



SIMONSBURG MOUNTAIN / SUD AFRICA



ANNO DI FONDAZIONE | 1997



ENOLOGO | SCHALK JOUBERT



VITIGNI | CHARDONNAY, CABERNET
SAUVIGNON, MERLOT, CABERNET
FRANC

