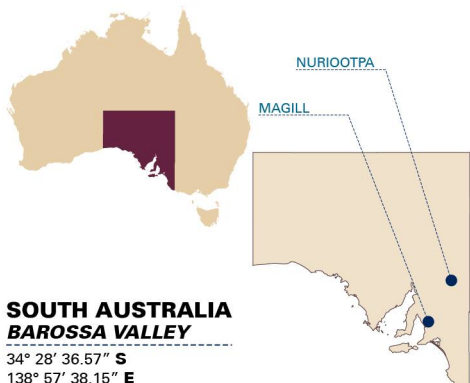


Penfolds

GRANGE 2018

MAGILL - NURIOOTPA/ SOUTH AUSTRALIA



Una cantina che in più di 170 anni si è imposta come portavoce del vino australiano nel mondo e che, ancora oggi, mantiene uno standard qualitativo elevatissimo. Fondata dal dottor Christopher Rawson Penfold, da sempre questa realtà punta sull'eccellenza, attraverso etichette che mettono in mostra le potenzialità del nuovo mondo del vino. Diversi stili e terreni differenti, affinamenti studiati per ogni bottiglia: queste sono alcune delle caratteristiche che rendono Penfolds un unicum nel panorama vinicolo australiano e non solo. Vini per ogni gusto e occasione, che rappresentano fedelmente quanto di meglio l'Australia abbia da offrire.



ANNO DI FONDAZIONE
1844



ESTENSIONE TERRITORIO
500 Ha



ENOLOGO
MAX SCHUBERT
- DON DITTER -
JOHN DUVAL -
PETER GAGO



VITIGNI
SEMILLON - CABERNET - CHARDONNAY - SHIRAZ -
CABERNET SAUVIGNON - MERLOT - MOURVEDRE



TIPOLOGIA

Vino rosso



ZONA DI PRODUZIONE

Barossa Valley, McLaren Vale, Clare Valley



VITIGNO

Shiraz, Cabernet Sauvignon



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

18 mesi in hogsheads (botti da 300 l) di rovere americano (100% nuovi)



POTENZIALE

Dal 2028 al 2068.



COLORE

Rosso estremamente profondo all'esterno, quasi nero al centro.



PROFUMO

Sarà la freschezza, la vivacità, ma è così... come dire... Assolutamente Grange! Immediatamente, un assalto di aromi varietali penetranti (a quanto pare gestiti magistralmente!), una sferzata di acidi formici... mitigati da note distese di fermentazione in botte. Poi il vino rivela ondate diverse di aromi persistenti. Prima il frutto: mora matura e riduzione di ribes nero mescolati a note aromatiche, in particolare finocchio e anice. Poi una spruzzata di cioccolato fondente, polvere di cacao... e cola. Emergono quindi note che ricordano il grasso di agnello carbonizzato e il carpaccio di manzo giapponese wagyu (alle bacche di ginepro), che confermano l'autentico DNA dello Shiraz. Una parvenza di modestia tenta di dissimulare il tutto sotto un velo oscuro di note di idrocarburi - lucido da scarpe, fuliggine, polvere di carbone - e di ardesia. La presenza molto discreta di sentori di mogano, di vernice per piano e di smalto, senza dubbio provenienti dal terreno e non dal rovere, arricchiscono la complessità del bouquet. Si dispiega una tensione trepidante, il fruttato giovane che lotta contro una potenza densa e di inchiostro.



SAPORE

Equilibrio, una forma ben definita... il palato è di classe e composto, ma dal carattere assolutamente Grange. Saperi familiari di torta Foresta nera/zuppa inglese destrutturata: cioccolato, crema pasticceria, lampone selvatico intenso, ribes rosso. Molte altre "distrazioni" gustative meno nette - pâté/salsa duxelle di funghi con manzo in accompagnamento. Note di salsa pariglia/cola turbinano nel mix. E poi, una varietà di liquirizia rossa e nera freschissima. Un'overdose tattile, con tannini onnipresenti e omogenei. Il palato si ritrova avvolto da una confluenza di tannini, di acidità, di rovere e di frutto che si mescolano gioiosamente. Il centro del palato convesso (osiamo dire "il cuore pulsante"!)) supporta generosamente il gusto iniziale con un continuum di piacevolezza fino al finale lungo e persistente. Un vino davvero "vivo", che si trasforma completamente dopo l'aerazione. Una seconda nota di degustazione rivista, tuttavia, può sicuramente aspettare: ci saranno molte occasioni nei prossimi cinquant'anni!

