

Hochkirch wines

Syrah | 2017

VIN0147-17

Scheda tecnica

| | |
|-----------------------|---------------------------------------|
| PAESE | Australia |
| ELEMENTO PRIMO | SYRAH |
| COLORE | Rosso |
| PECULIARITÀ | Certificazione Biodinamica |
| ALCOL | 12.50 |



Vinificazione e Affinamento

Tecniche biodinamiche in vigna e minimo intervento in cantina. Uve fermentate in tini aperti, follature manuali regolari e lunga macerazione post fermentazione in piccole botti di rovere francese prevalentemente vecchio per 15 mesi poi travasati una volta prima dell'assemblaggio per l'imbottigliamento che avviene senza filtraggio e senza aggiunta di zolfo.

Descrizione vino

Rosso scuro. Profuma di spezie, pepe, frutta rossa scura con un tocco di cedro, in una complessità attraente e polposa. La vinificazione per nulla invadente restituisce un vino che al palato privilegia la freschezza del frutto scuro e sapido e una sottile eleganza giocata sull'equilibrio tra la setosità tannica e la fresca acidità. Un vino buono che gli australiani non sanno ancora essere un abbinamento commovente col cinghiale al dolceforte toscano.



ELEMENTO INDIGENO