



Magill Estate 2016

Vinificato per la prima volta nel 1983, il Magill Estate Shiraz sfoggia uno stile elegante e di medio corpo con una struttura vellutata e tannini morbidi, affinato in rovere francese e americano. È un vino vellutato e contemporaneo, sebbene sia prodotto secondo tradizione nell'antica tenuta nata 170 anni fa: vendemmiato a mano, vinificato in tini di fermentazione aperti e sottoposto a pressatura in presse a cestello per completare la fermentazione in botte. Viola scuro intenso nel calice. Molto particolare... tutto sommato uno Shiraz davvero gradevole e insolito! Si percepiscono sentori di pomodoro, arancia rossa e cola. Aromi di fiori appassiti (viole, narciso) suscitano costante curiosità. Il rovere viene espresso sotto forma di legno di sandalo, cedro e rose, a cui seguono il cuoio conciato e i chiodi di garofano. Succoso, fresco ed elegante al palato. Un connubio aromatico a base di diversi agrumi (arancia rossa, kumquat, mandarino) insieme a ribes rosso e liquirizia rossa intervallati da una fresca acidità (mirtilli rossi) e morbidi tannini.

Produttore	Penfolds
Categoria	Vino rosso
Paese	Australia
Regione	Australia Meridionale
Annata	2016
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.5 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2031
Vitigni	Shiraz
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	403466
Adatto a	Brasati, Funghi, Agnello
Valutazioni	Robert Parker 96/100



Vinificazione

Provenienti dall'originale vigneto Magill alla periferia orientale di Adelaide (a soli 8 chilometri dal centro della città), le uve sono vendemmiate, fermentate e invecchiate direttamente nel vigneto originale Magill della tenuta Penfolds, fondata nel 1844.





Storia

Il Magill Estate Shiraz vinificato da un singolo vigneto è strettamente connesso agli esordi della tenuta Penfolds.

