

Penfolds®

BIN 28 2020

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

McLaren Vale, Barossa Valley, Padthaway, Clare Valley



VITIGNO

100% Shiraz



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

12 mesi in hogsheads (botti da 300 l) di rovere americano (16% nuovi)



POTENZIALE

Da oggi al 2040.



COLORE

Color prugna rubino quasi nero. Unghia magenta con centro nero.



PROFUMO

Un Shiraz Penfolds esemplare. Un caleidoscopio generoso con aromi caratteristici dei climi caldi. Ribes nero, prugna nera, minerali di ferro, polvere di cacao, cioccolato fondente, cola. Dolce al cioccolato guarnito con ciliegie candite. Spezie terrose nord-africane: "Ras El Hanout" - paprika, cannella, pepe, chiodi di garofano, finocchio.



SAPORE

Sempre sincero, caldo, accessibile. Mud cake al cioccolato densa, ricca, opulenta. Ciliegie rosse in camicia con sciroppo alla cannella. Scaglie di cocco, cioccolato al latte... addirittura una barretta di Bounty! Plum pudding estivo con ribes e crema inglese. Brodo di midollo, zuppa Phò vietnamita - diversi strati di complessità e texture. Curcuma, cannella, anice stellato, chiodi di garofano. Cola con un accenno del gusto amaro del chinotto. Sovrapposizione di frutti dolci e spezie terrose. Tannini avvolgenti e carnosi. Acidità che ricorda il nocciolo della ciliegia.

