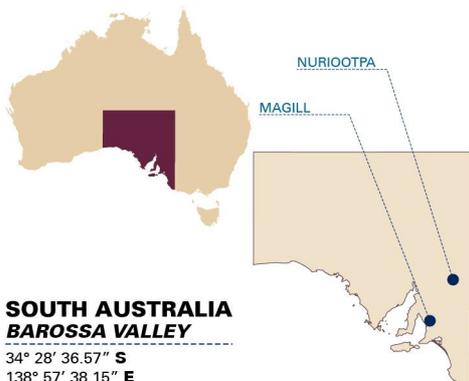


Penfolds®

## BIN 389

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, Coonawarra, Wrattenbully



### VITIGNO

53% Cabernet Sauvignon, 47% Shiraz



### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

12 mesi in botti di rovere americano da 300L (25% nuove)



### POTENZIALE

Da oggi al 2049.



### COLORE

Rosso scuro e profondo



### PROFUMO

Frutto ampio e di grande qualità che inizia già a cedere il passo a elementi più vinosi. Cola, scaglie di cioccolato e polvere di cappuccino si mescolano a note speziate di ginepro e salvia/rosmarino. Un guizzo di zucchero di canna e liquirizia – non esattamente nel registro del Marsala – mentre le sensazioni di brandy sono sostituite dalla scorza di arancia rossa (disidratata/candita).



### SAPORE

Immediato, fresco, carnoso. Alcuni aspetti manifesti del Cabernet e dello Shiraz sono ancora distinti, ma li tempo trascorso in botte e in bottiglia li unirà. Come previsto troviamo liquirizia, composta di prugne e di ribes nero, con cioccolato fondente e moca presenti sullo sfondo. Gustoso e stuzzicante, con un'acidità succulenta da acquolina in bocca. Tannini integrati ed evoluti che rivestono il palato e danno lunghezza. Rovere completamente assimilato.

