



## 2017 Shiraz Black Blood III

McLaren Vale, Hugh Hamilton

Un Syrah di potenza III

### Descrizione del vino:

Fondata 180 anni fa, la tenuta è una delle più antiche e moderne d'Australia. Hugh e sua figlia Mary producono vini unici ai margini delle Adelaide Hills. Una delle particolarità è che tutti i vini prendono il nome dalle pecore della famiglia Hamilton.

### Nota di degustazione:

Colore viola quasi nero. Delicate note tostate e affumicate arricchiscono il bouquet aperto e generoso, con sentori di bacche nere, spezie e pepe. Impressionante persistenza e pienezza al palato, con un frutto ricco e intenso - le uve provengono dalle migliori viti di 80 anni della tenuta - aromi di more, ciliegie nere e ribes nero, con note di eucalipto, cioccolato fondente e vaniglia Bourbon, e un incredibile tocco di terroir. Ancora molto giovane, i suoi tannini sono robusti e perfettamente fusi, con un superbo invecchiamento in botte.

### Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si adattano facilmente a una cucina più speziata.

### Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

<b>Paese d'origine:</b>	Australia
<b>Regione:</b>	Australia Meridionale
<b>Sottoregione:</b>	McLaren Vale
<b>Produttore:</b>	Hugh Hamilton
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20, J. Halliday 92/100
<b>Vinificazione:</b>	18 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.0 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2032
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Shiraz
<b>Numero di articolo:</b>	0731717

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Shiraz Black Blood III**

McLaren Vale  
Hugh Hamilton

<b>Origine:</b>	Australia
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20, J. Halliday 92/100
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Shiraz
<b>Maturità:</b>	fino a 2032
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	18 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.