



## 2017 Syrah Block G+I

Marchigue, Valle de Colchagua, Viña Polkura

Quando il Cile incontra la Valle del Rodano

### Descrizione del vino:

La tenuta artigianale Polkura è un vincitore abituale. Questo vale anche per il Block G+I, disponibile in quantità molto limitate, prodotto dal perfezionista e specialista di Syrah Sven Bruchfeld. Fruttato ed esplosivo, riflette anche tutta la complessità del Syrah della Valle del Rodano.

### Nota di degustazione:

Porpora impenetrabile, quasi nero al centro. Bouquet espressivo di piccoli frutti neri, pepe nero appena macinato, chiodi di garofano e vaniglia bourbon, seguiti da tartufi di cioccolato. Il palato è esplosivo e dinamico, succoso e molto elegante, con aromi di ribes nero e mora, note speziate e ancora vaniglia, seguite da un tocco di tabacco. Il finale persistente rivela continuamente nuove sfaccettature.

### Abbinamenti:

Si abbina magnificamente a tagli nobili di manzo, agnello in crosta di erbe, scampi alla griglia e pesce all'aglio. Da gustare anche con formaggi molli stagionati e selvaggina. .

### 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>	Cile
<b>Regione:</b>	Vallée Centrale
<b>Sottoregione:</b>	Colchagua (discesa in corda doppia)
<b>Produttore:</b>	Polkura
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 97/100, Score 18.5/20, Tim Atkin 93/100
<b>Vinificazione:</b>	24 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.0 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2027
<b>Varietà d'uva:</b>	98% Syrah, 2% Viognier
<b>Numero di articolo:</b>	0466617

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Syrah Block G+I**

Marchigue  
Valle de Colchagua  
Viña Polkura

**Origine:** Cile  
**Valutazioni:** James Suckling 97/100, Score 18.5/20, Tim Atkin 93/100  
**Varietà d'uva:** 98% Syrah, 2% Viognier  
**Maturità:** fino a 2027  
**Viticoltura:** Tradizionale  
**Vinificazione:** 24 Mesi in Barrique  
**Gradazione alcolica:** 15.0 %  
**Servizio:** Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.