



2018 Three

Constantia WO, Constantia Glen

Notizie dal Capo di Buona Speranza

Descrizione del vino:

Justin van Wyk, enologo della tenuta, rispetta il terroir e preserva la naturale espressività delle uve. I terreni erosi sono ricchi di mica, granito e arenaria, e il sottosuolo argilloso conferisce ai vini una meravigliosa mineralità. Il nome \"Tre\" evoca i tre vitigni che compongono questo vino: Merlot, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon.

Nota di degustazione:

Rosso granato saturo. Bouquet complesso con ribes nero, cedro e tabacco dominicano, seguito da mora, legno pregiato e cardamomo al retrogusto. Palato elegante con una struttura morbida, un estratto leggermente granuloso e un corpo medio. Il finale concentrato presenta piccole bacche nere, legno di sandalo e un'astringenza leggermente sabbiosa.

Abbinamenti:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine:	Sudafrica
Regione:	Costantia
Produttore:	Constantia Glen
Valutazioni:	Tim Atkin 93/100, Score 17.5/20
Vinificazione:	17 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2030
Varietà d'uva:	55% Merlot, 26% Cabernet Franc, 19% Cabernet Sauvignon
Numero di articolo:	0939518

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Three

Constantia WO
Constantia Glen

Origine: Sudafrica
Valutazioni: Tim Atkin 93/100, Score 17.5/20
Varietà d'uva: 55% Merlot, 26% Cabernet Franc, 19% Cabernet Sauvignon

Maturità: fino a 2030

Viticoltura: Tradizionale

Vinificazione: 17 Mesi in Barrique

Gradazione alcolica: 14.5 %

Servizio: Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.