



## 2019 Shiraz Romulus Old Vine

Barossa Valley, Sons of Eden

Grande Shiraz da vitigni fino a 80 anni di età

### Descrizione del vino:

Una rarità della casa, ottenuta dai vitigni più vecchi e dalle migliori parcelle.

### Nota di degustazione:

Nero porpora. Una sublime nota di vaniglia sostiene il naso intensamente speziato con ricche sfumature di frutta nera e un tocco di caffè appena tostato. L'esuberante fruttato tipico della Barossa emerge nel bicchiere, con un'esplosione di more, prugne stufate e ribes nero, e delicate note speziate di chiodi di garofano e noci tostate. La struttura è vellutata, corposa e ampia, con cacao, cioccolato fondente e molta sostanza. Finisce con una lunghezza e una pressione impressionanti, con la necessaria finezza ed eleganza.

### Abbinamenti:

Si consiglia di abbinare questo vino a formaggi corposi, arrostiti di manzo, piatti alla griglia e agnello in tutte le sue forme. Lo si apprezzerà anche con selvaggina e brasati.

### 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>	Barossa Valley
<b>Produttore:</b>	Sons of Eden
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 96/100, Score 19.5/20
<b>Vinificazione:</b>	18 Mesi in Barrique
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2041
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Shiraz
<b>Numero di articolo:</b>	0767719

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Shiraz Romulus Old Vine**

Barossa Valley  
Sons of Eden

<b>Origine:</b>	Australia
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 96/100, Score 19.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Shiraz
<b>Maturità:</b>	fino a 2041
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	18 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<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.