



## 2021 Three

Constantia WO, Constantia Glen

Cosa c'è di nuovo al 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:**

**Vinificazione:** 18 Mesi in barrique

**Viticoltura:** Tradizionale

**Gradazione alcolica:** 14.0 %

**Varietà d'uva:** 67% Merlot, 23% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon

**Numero di articolo:** 0939521

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Three**

Constantia WO  
Constantia Glen

**Origine:** Sudafrica

**Valutazioni:**

**Varietà d'uva:** 67% Merlot, 23% Cabernet Franc, 10%  
Cabernet Sauvignon

**Viticultura:** Tradizionale

**Vinificazione:** 18 Mesi in barrique

**Gradazione**

**alcolica:**

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