



GROOTE POST

SUD AFRICA

Groote Post è un'azienda storica fondata nel diciottesimo secolo sulla West Coast sudafricana. Qui la famiglia Pentz, approfittando degli aspetti unici di qualità del terreno e delle condizioni climatiche delle colline di Darling, produce vini di grande classe e grande prestigio. Tutti i vigneti si trovano ad una altitudine compresa tra i 200 e i 450 metri sul livello del mare, e sono situati su pendici che si affacciano sull'Oceano Atlantico, beneficiando delle fresche brezze estive. In nessuno dei vigneti di Groote Post si ricorre all'uso dell'irrigazione. L'obiettivo della famiglia Pentz è chiaro: massimizzare l'enorme potenziale del loro splendido "terroir" per produrre vini di valore internazionale.

GROOTE POST

Chenin Blanc

D.O.C.: Coastal Region - CODICE: 01770

Varietà delle uve: Chenin Blanc.
Gradazione alcolica: 13% vol.
Affinamento: nessuna maturazione in barrique.
Commenti: questo vino rappresenta la vera essenza dell'uva Chenin blanc. La sua ricchezza di aromi è sorprendente, e molto persistente. La sua piacevole acidità contribuisce ad equilibrare in modo ottimale la grande intensità di note fruttate.

Vigneto: resa: 4,5t/ha, irrigazione: nessuna, altitudine: 200 m.
Suggerimenti di servizio: ideale con piatti a base di pesce e piacevole con carni bianche saporite.
Premi: Michelangelo International Wine Awards 2003 - Medaglia d'argento.
Ulteriori note: pH: 3.72 - Zuccheri residui: 2.1 g/l - Acidità totale: 6.2 g/l.



VINI SUD AFRICA

GROOTE POST

Chardonnay

D.O.C.: Coastal Region - CODICE: 01772

Varietà delle uve: Chardonnay.
Gradazione alcolica: 13,6% vol.
Affinamento: fermentazione e affinamento di 8 mesi in barriques di rovere francese.
Commenti: deliziosi aromi di pesca matura e agrumi si sovrappongono a note di vaniglia. Sul palato si evidenziano reminiscenze di frutta secca su di una delicata acidità. Ottimo finale e lunga persistenza.

Vigneto: irrigazione: nessuna, altitudine: 280 m.
Suggerimenti di servizio: sublime con crostacei e piatti a base di pesce (anche in salsa).
Premi: Veritas 2003 - Medaglia d'oro. Michelangelo International Wine Awards 2003 - Medaglia d'oro.
Ulteriori note: pH: 3.74 - Zuccheri residui: 2.1 g/l - Acidità totale: 6.1 g/l.



GROOTE POST

Shiraz

D.O.C.: Coastal Region - CODICE: 01775

Varietà delle uve: 100% Shiraz.
Gradazione alcolica: 14,6% vol.
Affinamento: in rovere per 13 mesi.
Commenti: intensi aromi di frutti di bosco e spezie su di un fondo di vaniglia e chiodi di garofano. Struttura solida, potente. Finale lungo e persistente.
Vigneto: resa: 4t/ha, irrigazione: nessuna

Suggerimenti di servizio: ottimo con brasati e arrostiti e particolarmente adatto con piatti speziati.
Premi: Michelangelo Awards 2002, Medaglia d'oro Veritas Awards 2002, Medaglia d'argento Sidney Int. Wine Competition 2003, Classificato tra i primi 100 vini del mondo (doppia medaglia d'oro)
Ulteriori note: pH: 3.81 - Zuccheri residui: 1.4g/l - Acidità totale: 6.0 g/l.



DARLING CELLARS

SUD AFRICA

Le cantine Darling Cellars si trovano sulle fresche coste occidentali del Sud Africa, a circa un'ora di macchina da Città del Capo. In questa regione, frequentata da fenicotteri e ricca di rare orchidee, le Darling Cellars comprendono 1700 ettari di superlativi vigneti che danno vita a splendidi vini, in grado di rivaleggiare con quelli di Città del Capo.

I vini Flamingo Bay prendono spunto proprio dall'eleganza dei magnifici esemplari di fenicotteri che frequentano questa regione per dar vita a prodotti con uno stile unico, fresco, pulito e fruttato.



DARLING CELLARS

Flamingo Bay Bianco

D.O.C.: Coastal Region - CODICE: 01780

Varietà delle uve: Chenin, Sauvignon Blanc.

Gradazione alcolica: 12,2% vol.

Commenti: questo vino bianco nasce dal blend di Chenin e Sauvignon Blanc, uve nobili da cui derivano splendidi aromi di frutta esotica. All'olfatto come sul palato, si nota la magnifica combinazione tra la struttura e il fruttato dello Chenin, unite ai deliziosi aromi agrumati del Sauvignon Blanc.

Suggerimenti di servizio: ottimo con formaggi mediamente stagionati, carni bianche e rosse, piacevole con i salumi e piatti a base di pesce.

Ulteriori note: pH: 3.51 - Zuccheri residui: 1.4 g/l - Acidità totale: 6.03 g/l.

DARLING CELLARS

Flamingo Bay Rosso

D.O.C.: Coastal Region - CODICE: 01781

Varietà delle uve: Cabernet Sauvignon, Merlot.

Gradazione alcolica: 14% vol.

Commenti: dal bel colore rosso rubino, questo vino di medio corpo esibisce deliziosi aromi fruttati (more, ribes, lamponi), mentre sul palato è vellutato, armonico, con reminiscenze di frutti di bosco.

Suggerimenti di servizio: vino che si abbina piacevolmente a formaggi stagionati e carni rosse, ottimo con insaccati.

Ulteriori note: pH: 3.75 - Zuccheri residui: 3.2 g/l - Acidità totale: 5.48 g/l.

