



## St Henri Shiraz 2018

Opulento e ricco in giovinezza, con la maturità il St. Henri acquista un carattere morbido e terroso con sentori di moca. Nel calice veste un magenta dal nucleo violaceo. Fin dal primo sorso si è colpiti dall'essenza del St. Henri. Un profumo paradisiaco di caramelle alla frutta scura con anice stellato e fichi, arrotondato da erbe aromatiche e spezie, tra cui timo e cannella. Ben decantato, il vino sviluppa aromi di carpaccio fresco e affumicato con capperi. Al palato è giovane, di struttura ampia e ben dimensionato. Il St. Henri accontenta tutti i gusti: ai vegetariani piacerà la barbabietola sottaceto, mentre chi ama la carne apprezzerà la raffinata selvaggina e il roast beef fragrante. Ribes nero selvatico e una composta di frutti scuri regalano una soave aromaticità fruttata. I tannini vellutati si sposano alla perfezione con un'acidità appetitosa.

|                             |                                                                  |
|-----------------------------|------------------------------------------------------------------|
| Produttore                  | Penfolds                                                         |
| Paese                       | Australia                                                        |
| Regione                     | Australia Meridionale                                            |
| Annata                      | 2018                                                             |
| Dimensioni della bottiglia  | 75 cl                                                            |
| Gradazione alcolica         | 14.5 %                                                           |
| Temperatura di degustazione | 16° - 18°                                                        |
| Invecchiamento              | fino a 2048                                                      |
| Vitigni                     | Shiraz, Cabernet Sauvignon                                       |
| Informazioni sulle allergie | Contiene solfiti                                                 |
| Numero articolo             | 316258                                                           |
| Adatto a                    | Roastbeef, Verdure, Manzo, Selvaggina                            |
| Valutazioni                 | James Suckling 99/100<br>Robert Parker 97/100<br>Falstaff 97/100 |



### Vinificazione

Viene affinato in vecchi tini di legno da 1460 l, che riducono al minimo, o addirittura impediscono, lo sviluppo del carattere legnoso del vino. Sebbene una piccola percentuale di Cabernet sia talvolta impiegata per migliorarne la struttura, la colonna portante di del St. Henri rimane lo Shiraz.

### Terroir

Le uve provengono dalle regioni di Barossa Valley, McLaren Vale, Port Lincoln, Robe, Padthaway, Clare Valley e Adelaide Hills.





## Storia

Il St. Henri è un'espressione tradizionale ma alternativa dello Shiraz, nonché un'affascinante controparte del Grange. Tra i rossi australiani di alta qualità risulta piuttosto insolito, in quanto nella sua produzione non è impiegato legno nuovo. Rilasciato per la prima volta da Penfolds nei primi anni Cinquanta (quella del 1957 è la prima annata messa in commercio), ha vissuto una rinascita negli anni Novanta, da attribuire a una migliore comprensione della sua qualità e del suo stile distintivo.

