Creative Block No. 5 - 2022 - Spier

Provenienza: STELLENBOSCH
Lt.0.750

Produttore: Spier

Vitigno: Cabernet Franc - Cabernet Sauvignon - Malbec - Merlot - Petit Verdot

Descrizione: 50% Cabernet Sauvignon, 36% Merlot, 7% Cabernet Franc, 6% Petit Verdot, 41% Malbec.
Aromi di mora, ciliegia e ribes nero sono sostenuti da note di cedro, cioccolato fondente e sentori di finocchio. Al palato è vibrante, ben equilibrato e con tannini densi. Il gusto si esalterà con l'invecchiamento.

Vinificazione: Condizioni di crescita da moderate a secche hanno creato le premesse per un raccolto sano. Le abbondanti riserve idriche derivanti dalle piogge invernali hanno permesso una germinazione e una crescita uniformi. Una meticolosa gestione del fogliame è stata effettuata per proteggere i frutti dalle scottature solari, consentendo al contempo ai grappoli di maturare con una certa esposizione al sole. Le viti, di età compresa tra i 7 e i 20 anni, sono allevate con un sistema controspalliera verticale con irrigazione a goccia supplementare. Le uve sono state raccolte a mano, diraspate e selezionate singolarmente per eliminare gli acini indesiderati. La fermentazione è avvenuta in serbatoi di acciaio inox per un massimo di 21 giorni. La fermentazione malolattica e l'affinamento si sono svolti in botti di rovere francese da 300 litri per un massimo di 18 mesi (50% di primo passaggio; il resto di secondo passaggio). I vini sono stati creati individualmente e la composizione dell'assemblaggio è stata determinata mediante degustazioni selettive direttamente dalle botti. Un sapiente assemblaggio ha garantito l'armonia tra i cinque vitigni, raggiungendo il perfetto equilibrio tra frutto, struttura al palato, estratto di rovere e tannini.

Gradazione: 14 %Vol

Allergeni: contiene solfiti

Premi: 4 ½ Stars - Platter's Wine Guide 2026
92 points - Tim Atkin Annual South African Report 2025
Silver - Decanter World Wine Awards 2025
Gold - Concours Mondial de Bruxelles 2025
Gold - Veritas Wine Awards 2025

Abbi ti: Stracotti di carni rosse, Risotto con salsiccia, R ghi, Risotto al barolo, Carni rosse in umido.

Cons per: Vino da degustare

Via Trieste, 31 - 20835 Muggiò (MB) Italy
Telefono +39 0392789702 - Email: info@afriwines.com
www.afriwines.com

© 2026 Afriwines Srl - P.IVA 06770800966