



## DAVID & NADIA ELPIDIOS 2014

Fermentazione con lieviti selvaggi in serbatoi aperti.

Contatto con le bucce prolungato (4 settimane) e rimontaggi giornalieri.

Fermentazione malolattica svolta e affinamento in vecchie barrique per 12 mesi.

Gli interventi sono ridotti al minimo, utilizzando solo una piccola percentuale di zolfo.

Non chiarificato e non filtrato.

Nello stile dei vini del sud della Francia, al palato la speziatura del Syrah è ben bilanciata da note animali e dalla sensazione metallica del Grenache.

Frutti di bosco su cuoio accompagnano la beva. Finale persistente ed equilibrato.

Già superbo è destinato a migliorare col tempo.

### Descrizione

**Tipologia**

Vino rosso secco

**Cantina**

David & Nadia

**Annata**

2014

**Formato**

75cl

**Paese**

Sudafrica

**Regione**

Swartland

**Tipo di Vino**

Blend

**Appellation**

Wine of Origin

**Vitigni**

Syrah 30%  
Carignan 28%  
Grenache 17%  
Cinsault 14%  
Pinotage 11%

**Gradazione Alcolica**

13,5 vol. %

**Abbinamenti**

Carni rosse  
Funghi  
Uova