



## PAUL CLUVER PINOT NOIR ESTATE 2014

Dopo una cernita manuale effettuata chicco a chicco le bacche sono state lasciate macerare a freddo a 12/14°C per 5/8 giorni.

La fermentazione, la quale parte spontaneamente, viene poi aiutata da lieviti selezionati sull'80% della massa, mentre nel restante 20% procede naturalmente.

Durante questo periodo si è proceduto ad almeno 2 rimontaggi quotidiani. Il vino è stato poi trasferito in barriques, 15% nuove, le restanti di 2°, 3° e 4° passaggio, dove ha svolto la fermentazione malolattica.

Affinato per 11 mesi a contatto coi lieviti in barriques.

Di bella luminosità e dal color granato con riflessi di prugna matura, al naso rivela un delicato sentore di mandorle su fondo terroso che si apre su di un bosco di frutti rossi, mirtili, lamponi e melagrana.

Al palato risalta una nota di alghe, con una prevalenza di umami ed una piacevole nota salata. Equilibratissimo e dai tannini morbidi, ci lascia con lunghezza su note di frutti rossi che tornano piacevolmente, accompagnati da bellissima acidità naturale.

### Descrizione

**Tipologia**  
Vino rosso

**Cantina**  
Paul Cluver

**Annata**  
2014

**Formato**  
75cl

**Paese**  
Sudafrica

**Regione**  
Elgin

**Tipo di Vino**  
Pinot Noir

**Appellation**  
Wine of Origin

**Vitigni**  
Pinot Noir 100%

**Gradazione Alcolica**  
13,8 vol. %

**Abbinamenti**  
Carni rosse  
Zuppa di pesce  
Formaggi stagionati