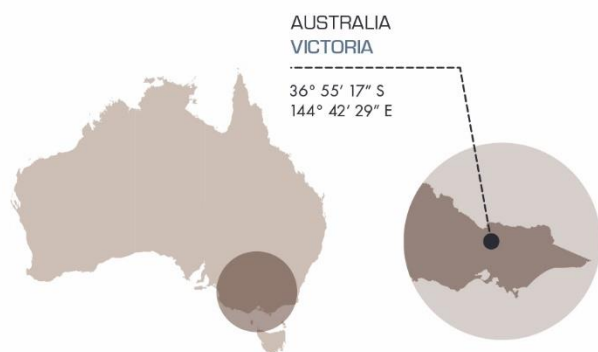


DOMAINE TOURNON
VICTORIA / AUSTRALIA

MATHILDA SHIRAZ

TOURNON



ANNO DI FONDAZIONE
1997



VITIGNI
SHIRAZ / VIOGNIER /
MARSANNE / CHARDONNAY /
RIESLING / GRENACHE /
TOURIGA



ESTENSIONE TERRITORIO
50 Ha



BOTTIGLIE PRODOTTE ALL'ANNO
400.000



VITIGNO

100% Shiraz

GRADO ALCOLICO

14,5%

TIPOLOGIA TERRENO

Strati podzolici provenienti da argille e scisti ferruginosi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16/17°C

ZONA DI PRODUZIONE

Victoria, Australia

VINIFICAZIONE

AFFINAMENTO

Le uve vengono diraspate per poi fermentare in vasche di acciaio inox o cemento. La macerazione dura dalle 2 alle 3 settimane, durante le quali avviene l'estrazione dei tannini.

AFFINAMENTO

Affinamento di 12 mesi in vasche di cemento o acciaio inox.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosso rubino scuro e brillante. Al naso è profondo, con note di frutti neri e pepe. Al palato è morbido e goloso, con tannini profondi ed eleganti.

ABBINAMENTI

Perfetto in abbinamento con prosciutto, pancetta e manzo brasato.

Visconti 43 S.p.a.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)039 9194365

visconti43.it

info@visconti43.it