



VISCONTI43

KEN FORRESTER

Schede tecniche



Ken Forrester

PETIT CHENIN BLANC

NOTE GENERALI

Tipologia WO Western Cape

Zona produttiva Western Cape, Stellenbosch, Sudafrica

Vitigno 100% Chenin Blanc

Tipologia del terreno Granito e terriccio sabbioso su base argillosa.

Vinificazione Fermentato in vasche di acciaio inossidabile, imbottigliato presto per mantenere la freschezza.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore giallo paglierino.

Profumo Al naso emergono note fresche di limone con delicate sfumature di pera.

Sapore Al palato sapori freschi di mela verde e uva. Morbido con finale fresco e persistente.

Abbinamenti Perfetto in abbinamento a piatti estivi saporiti e leggeri.

Temperatura di servizio 11/12° C



RAITHBY / SUDAFRICA



 ANNO DI FONDAZIONE | 1993

 ENOLOGO | SHAWN MATHYSE (enologo)
KEN FORRESTER (enotecnico)



VITIGNI | CHENIN BLANC, SAUVIGNON
BLANC, CHARDONNAY, PINOTAGE, SHIRAZ,
GRENACHE, MOURVEDRE



Ken Forrester

PETIT PINOTAGE

NOTE GENERALI

Tipologia WO Western Cape

Zona produttiva Western Cape, Stellenbosch, Sudafrica

Vitigno 100% Pinotage

Tipologia del terreno Granito e terriccio sabbioso su base argillosa.

Vinificazione Fermentato in vasche di acciaio.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso rubino.

Profumo Al naso emergono aromi di more speziate, ciliegie e prugna cotta, oltre a una leggera nota affumicata.

Sapore Al palato è fruttato e speziato, fresco, rotondo con un finale dolciastro di ciliegia sciroppata.

Abbinamenti Grigliate di carne rossa. Cucina asiatica piccante. Agnello al curry.

Temperatura di servizio 16/18° C



RAITHBY / SUDAFRICA



 ANNO DI FONDAZIONE | 1993

 ENOLOGO | SHAWN MATHYSE (enologo)
KEN FORRESTER (enotecnico)



VITIGNI | CHENIN BLANC, SAUVIGNON
BLANC, CHARDONNAY, PINOTAGE, SHIRAZ,
GRENACHE, MOURVEDRE



Ken Forrester

OLD VINE CHENIN BLANC

NOTE GENERALI

Tipologia WO Western Cape Stellenbosch

Zona produttiva Western Cape, Stellenbosch, Helderberg, Sudafrica

Vitigno 100% Chenin Blanc

Tipologia del terreno Granito e terriccio sabbioso su base argillosa.

Vinificazione Fermentazione in botte e vasca e lasciata sui lieviti (9 mesi rovere francese, 20% nuovo), invecchiato su fecce secondarie per una maggiore complessità.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore giallo paglierino con riflessi dorati.

Profumo Al naso spiccano aromi di melone e speziati di mela cotta. Note minerali esaltate da ricordi di honeycomb e di caramello derivanti dal contatto con le fecce.

Sapore Armonico equilibrio raggiunto dai sapori di frutta e dai delicati aromi di rovere/vaniglia, morbido e persistente al palato.

Abbinamenti Si abbina a variegati piatti speziati, piatti a base di pesce o pollo saporito. Ideale con gamberi, gamberi.

Temperatura di servizio 11/12° C



RAITHBY / SUDAFRICA



ANNO DI FONDAZIONE | 1993



ENOLOGO | SHAWN MATHYSE (enologo)
KEN FORRESTER (enotecnico)



VITIGNI | CHENIN BLANC, SAUVIGNON
BLANC, CHARDONNAY, PINOTAGE, SHIRAZ,
GRENACHE, MOURVEDRE



Ken Forrester

RENEGADE

NOTE GENERALI

Tipologia WO Western Cape Stellenbosch

Zona produttiva Western Cape, Stellenbosch, Helderberg, Sudafrica

Vitigno 63% Shiraz, 26% Grenache, 11% Mourvedre

Tipologia del terreno Granito e terriccio sabbioso su base argillosa.

Vinificazione Fermentazione in vasche aperte con estrazione delicata mediante rimontaggi e quindi pressatura e travaso in barrique.

Invecchiamento Riposa in barrique di rovere francese di secondo e terzo passaggio per 18 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso rubino.

Profumo Al naso spiccano aromi di ciliegia, prugna matura e spezie.

Sapore Miscela elegante ed esotica di Shiraz speziato e Grenache terroso e rustico, con note di noce moscata, ciliegia e un bel finale di oliva nera.

Abbinamenti Servire con arrostiti, piatti mediterranei. Consigliato anche con agnello o con carne e verdure alla griglia.

Temperatura di servizio 16/18° C



RAITHBY / SUDAFRICA



ANNO DI FONDAZIONE | 1993



ENOLOGO | SHAWN MATHYSE (enologo)
KEN FORRESTER (enotecnico)



VITIGNI | CHENIN BLANC, SAUVIGNON
BLANC, CHARDONNAY, PINOTAGE, SHIRAZ,
GRENACHE, MOURVEDRE



Ken Forrester

THE FMC

NOTE GENERALI

Tipologia WO Western Cape Stellenbosch

Zona produttiva Western Cape, Stellenbosch, Helderberg, Sudafrica

Vitigno 100% Chenin Blanc

Tipologia del terreno Granito e terriccio sabbioso su base argillosa.

Vinificazione Fermentazione naturale sui lieviti in grandi botti di quercia francese (400 Lt).

Invecchiamento Maturazione sui lieviti, per un totale di 12 mesi in botte.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore giallo dorato.

Profumo Al naso si percepiscono sentori di ananas e frutti tropicali, note balsamiche e di vaniglia.

Sapore Al palato è ricco, con sentori che vanno dall'albicocca, alla vaniglia fino al miele, acquista complessità con l'invecchiamento. Strutturato e persistente.

Abbinamenti Perfetto con il pesce e i molluschi, può essere un eccellente aperitivo abbinato a piatti saporiti.

Temperatura di servizio 11/12° C



RAITHBY / SUDAFRICA



ANNO DI FONDAZIONE | 1993



ENOLOGO | SHAWN MATHYSE (enologo)
KEN FORRESTER (enotecnico)



VITIGNI | CHENIN BLANC, SAUVIGNON
BLANC, CHARDONNAY, PINOTAGE, SHIRAZ,
GRENACHE, MOURVEDRE



Ken Forrester

THE GIPSY

NOTE GENERALI

Tipologia WO Western Cape Stellenbosch

Zona produttiva Western Cape, Stellenbosch, Helderberg, Sudafrica

Vitigno 65% Grenache, 35% Shiraz

Tipologia del terreno Granito e terriccio sabbioso su base argillosa.

Invecchiamento Inizialmente 12 mesi in botti nuove di rovere francese. A questo punto avviene un'ulteriore selezione prima dell'assemblaggio e il blend finale torna in barrique nuove per altri 12 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso rubino scuro.

Profumo Al naso si percepiscono sentori di noce moscata, cannella, spezie scure, con sentori di vaniglia e un distinto, concentrato focus di frutti rossi.

Sapore Al palato risulta speziato e ricco di frutta rossa concentrata, noce moscata e cannella. Strutturato, persistente ed equilibrato.

Abbinamenti Consigliato con risotti e pasta al tartufo. Ideale per gustose grigliate, agnello e manzo.

Temperatura di servizio 16/18° C



RAITHBY / SUDAFRICA



ANNO DI FONDAZIONE | 1993



ENOLOGO | SHAWN MATHYSE (enologo)
KEN FORRESTER (enotecnico)



VITIGNI | CHENIN BLANC, SAUVIGNON
BLANC, CHARDONNAY, PINOTAGE, SHIRAZ,
GRENACHE, MOURVEDRE



Ken Forrester

DIRTY LITTLE SECRET

NOTE GENERALI

Tipologia WO Piekenierskloof

Zona produttiva Western Cape, Piekenierskloof, Sudafrica

Vitigno 100% Chenin Blanc

Tipologia del terreno Granito e terriccio sabbioso su base argillosa.

Vinificazione Blend di più annate: i blend sono conservati in vecchie botti di rovere francese da 400 litri con l'aggiunta di succo fresco con l'uscita di ogni annata. Dal 2015 questo è il terzo rilascio e in qualche modo è il più completo fino ad oggi ricavato dal blend di 4 annate dal 2017 al 2020.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore giallo dorato.

Profumo Al naso è austero ma ricco, elegante e guidato da una spiccata mineralità che mantiene al palato gli aromi della frutta.

Sapore Un vino compatto, brillante, minerale con struttura e un'acidità morbida. Intense note di frutta.

Abbinamenti Consigliato con risotti e pasta al tartufo. Ideale per gustose grigliate, agnello e manzo.

Temperatura di servizio 11/12° C



RAITHBY / SUDAFRICA



ANNO DI FONDAZIONE | 1993



ENOLOGO | SHAWN MATHYSE (enologo)
KEN FORRESTER (enotecnico)



VITIGNI | CHENIN BLANC, SAUVIGNON
BLANC, CHARDONNAY, PINOTAGE, SHIRAZ,
GRENACHE, MOURVEDRE

