



ACQUISTATO IL

Newen Patagonia Pinot Noir 2021

2021

Piacevolmente fruttato



Ci vuole una bella dose di coraggio e di forza per decidere di iniziare a coltivare uve nei vigneti più alti del mondo. In questo caso si può tranquillamente parlare di viticoltura eroica. Siamo in Patagonia, nel cuore dell'Argentina, e qui Bodega Del Fin du Mundo dimostra vendemmia dopo vendemmia di avere tutte le caratteristiche giuste per affrontare questa sfida. E questo Newen Pinot Noir ne è un bel esempio. Vendemmia a mano e macerazione di circa 21 giorni, al termine della vinificazione il Pinot Nero termina la sua trasformazione con una breve fase di maturazione in legno. Circa 4 mesi, in botti di rovere francese e americano sono sufficienti per dare la giusta complessità al vino finito. Colore rosso rubino brillante, al naso Newen rivela un profumo piacevolmente fruttato, con note di ciliegie e piccoli frutti di bosco in bella evidenza. Il passaggio in legno, per quanto breve, dona al vino una delicata speziatura, con ricordi di vaniglia e di cocco. Ottimo vino da tutto pasto, questo Newen Pinot Noir accompagna senza difficoltà sia primi che secondi piatti a base di carne rossa. Ottimo anche con salumi e formaggi di media stagionatura.

Ci troviamo in uno dei luoghi più incredibili del mondo. Là dove si trovano i vigneti più alti della terra. Siamo in Patagonia, in Argentina, e per la precisione a San Patricio del Chañar. Qui i terreni sono rocciosi e le acque indispensabili alla loro coltivazione arrivano direttamente dai ghiacciai dalla Cordigliera delle Ande. Qui, nonostante l'altezza, si trova un terroir particolarmente favorevole alla coltivazione della vite. Ed è proprio qui che opera la Bodega Del Fin del Mundo. Quasi 900 ettari, coltivati a varietà a bacca nera e bianca, che danno origine a vini di grande stile e personalità.

La Vigna	
Terreno	Roccioso
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	70
Il Vino	
Tipologia	Rosso Fermo
Provenienza	Argentina
Uve	Pinot Noir 100%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce, Menu di carne
Vinificazione	Fermentazione macerazione di circa 20 giorni. Invecchiato per 18 mesi in rovere francese.
Sensazioni	Il Pinot Nero racconta questo terroir meraviglioso attraverso l'equilibrio degli aromi fruttati, la fresca acidità, la finezza dei tannini fini e la lunghezza del finale.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821