



ACQUISTATO IL .....

Malbec Colli Trevigiani IGT

2016



*Svinando*

## Territorio ed espressività

A nord di Venezia, nel cuore dell'Alta Marca Trevigiana, straordinari vigneti storici producono le uve Malbec dalle quali è vinificato questo rosso di pregio, il Malbec IGT Colli Trevigiani. Violaceo leggero, offre un profilo olfattivo ampio e in linea con le peculiarità del varietale: frutta scura e spezie, sentori vegetali, con note di peperone verde. La bocca è piena e avvolgente, morbida: il tannino morbido dà spessore alla struttura, senza intaccare la facilità di beva. Molto versatile, il Malbec Colli Trevigiani di Loredan Gasparini convince accanto a carni rosse e aperitivi di terra, ed è delizioso con fritti di carne o verdure.

L'Azienda Agricola Conte Loredan Gasparini è una chicca che un vero appassionato del mondo enologico dovrebbe visitare. Situata a pochi chilometri da Venezia, nel territorio ricco e verde dell'Alta Marca Trevigiana, questa la Loredan Gasparini si è specializzata nel corso degli anni e offre un ridotto numero di referenze di assoluto valore internazionale. Difficile immaginare un diverso destino per un territorio che già nel 1500 era noto per essere vocato alla produzione di vini di pregio (tanto che nel lontano 1590 lo storico Bonifacio ne tesseva le lodi nella sua "Historia Trevigiana"). I capisaldi dell'azienda sono il rispetto per il territorio, l'amore per il vino, la passione per la qualità e l'esaltazione delle potenzialità del terroir. Insomma, un'alchimia di ingredienti che sta alla base di una produzione che conquista sin dal primo assaggio.

### La Vigna

<b>Terreno</b>	Ferreto del Montello, terreno argilloso ma ricco di ferro
<b>Esposizione</b>	Nord ? Sud, 110 metri (s.l.m.)
<b>Allevamento</b>	Guyot
<b>Densità imp.</b>	4800

### Il Vino

<b>Tipologia</b>	Vino rosso fermo
<b>Provenienza</b>	Veneto
<b>Uve</b>	100% Malbec
<b>Gradazione</b>	12,50%
<b>Temp. Servizio</b>	18°
<b>Quando Berlo</b>	2 anni
<b>Abbinamento</b>	Perfetto nell'aperitivo con stuzzichini, così come con antipasti di vario genere. Nei primi piatti si può spaziare dalle zuppe alla classica bolognese. Così come formaggi freschi o carni bianche
<b>Vinificazione</b>	Fermentazione in acciaio con macerazione 7 giorni sulle bucce, malolattica svolta, affinamento in acciaio per ulteriori 6 mesi
<b>Sensazioni</b>	Violaceo leggero, profumi tipici della varietà, vegetali, con note di peperone verde. Bocca leggera e scorrevole

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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821