ACQUISTATO IL .....

Dos Almas Pinot Noir Gran Reserva Casablanca Valley 2018

Un elegante Pinot Nero coltivato in Cile

Pinot Noir dal carattere molto particolare. Molto fresco, pur non essendo carente in eleganza. Un vino piacevole a 360 gradi che può accompagnare diversi piatti della nostra cucina. Affinato in parte in botti di rovere francese e in parte in tank di acciaio, risulta un vino piacevolmente fruttato e vivace fin dal colore. Nel bicchiere, infatti, si presenta di un bel colore rosso rubino molto vivo, con intriganti riflessi color porpora. Al naso è ricco e piacevole. Sentori di fragole e lamponi, accompagnati da note di vaniglia e semplici cenni di spezie. In bocca è fine, con tannini morbidi e ben integrati.

Dos Almas è un'azienda cilena dal cuore italiano, dato che fa capo al grande gruppo vinicolo Zonin1821. Un progetto ambizioso che vede la principale cantina veneta impegnata nello sviluppo di un nuovo brend, destinato a ritagliarsi presto il suo spazio sul mercato internazionale. Vini cileni, territori molto diversi da quelli che siamo abituati a conoscere, ma stile italiano. Dato che la cantina viene seguita direttamente dal winemaker Stefano Ferrante, autore di molti dei vini prodotti nelle diverse tenute di casa Zonin. L'azienda possiede appezzamenti in tre diverse aree produttive cilene, ognuna con particolari tratti distintivi: nella zona di Colchagua, circa 160 miglia a sud di Santiago, a Casablanca, a ovest di Santiago e verso l'Oceano Pacifico, e nell'area di Maipo, storica regione del vino e patria del Cabernet cileno.

La Vigna

Terreno	Argilla sabbiosa, di 2 m di profondità
Esposizione	Nord - Ovest, 350m s.l.m.
Allevamento	Cordone Speronato
Densità imp.	4.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Cile
Uve	Pinot Noir 100%
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	16°
Quando Berlo	Entro 5 anni dalla vendemmia
Abbinamento	Pesci grassi
Vinificazione	L'uva ha subito una macerazione a freddo di 7 giorni al fine di estrarre il colore e gli aromi dalle bucce. Una fermentazione a temperatura controllata, in vasche aperte, è stata effettuata a 22–26 °C con regolari pressioni verso il basso in maniera da attuare un'estrazione delicata di colore, aromi e tannini. Il 40% del vino è stato affinato per 10 mesi in rovere francese e il restante 60% è stato conservato in cisterne in acciaio inossidabile come componente di frutta per l'uvaggio finale.
Sensazioni	Bouquet fruttato con note di ciliegia e frutti rossi quali fragole e lamponi, intrecciate con note delicatamente speziate e un tocco di vaniglia risultante dall'invecchiamento in rovere francese. Corpo delicato con una buona acidità e tannini morbidi che aggiungono freschezza e una struttura serica. Buona persistenza, mostra ancora una volta note di frutti rossi, vaniglia e spezie.

© 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