ACQUISTATO IL .....

Pinot Noir Saurus Special 2024 2024



Stile semplice per un Pinot Nero decisamente piacevole

Siamo a Neuquén, attorno al 39esimo parallelo. Siamo in Patagonia, non esattamente una regione vicina all'Italia e al suo clima. Qui Bodega Familia Schroeder produce una linea di vini chiamata "Saurus", dedicata al ritrovamento di importanti fossili di dinosauro, rinvenuti proprio durante la costruzione della cantina. Sulle bottiglie, infatti, si riconosce, stilizzata, proprio la sagoma del grosso dinosauro. Il Neuquén Pinot Noir "Saurus" è una versione fresca del nobile vitigno borgognone. Matura solo in parte in barrique di rovere, per tre mesi, e parte in vasche di acciaio. Il risultato è un vino profumato e gradevole, con tannini dolci e vellutati e una piacevole acidità che lo rende perfetto in più di un'occasione.

Rispetto agli standard argentini, i circa cinquanta ettari vitati di Bodega Familia Schroeder sono quasi una piccola azienda. E, rispetto alle altre grandi Bodegas Sudamericane, questa interessante realtà di San Patricio del Chañar ha anche un'altra particolarità. Non si trova, infatti, nella regione di Mendoza, dove gravitano la maggior parte delle case vinicole argentine, ma nell'arida Patagonia, una regione estremamente particolare, decisamente a sud del paese, dove la viticoltura sta diventando sempre più interessante. Bodega Familia Schroeder lavora Malbec, in larga parte, ma anche Pinot nero, Merlot, Cabernet Sauvignon e Franc, Chardonnay, Sauvignon e Torrontés. Questa ultima tra i vitigni a bacca bianca più interessanti in Argentina. La particolarità della cantina è quella di essere stata costruita su un pendio collinare. Questo permette agli enologi dell'azienda di sfruttare al massimo la forza di gravità, limitando l'uso di pompe per movimentare il vino. Sono particolari, sia chiaro, ma importanti per capire la cura e la passione che viene messa in ogni etichetta proposta.

La Vigna

Terreno
Esposizione 100 mslm

Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Argentina

Uve 100% Pinot Noir

Gradazione 13.5% vol

Temp. Servizio 16°

Quando Berlo 3 anni

Abbinamento Primi piatti con sughi di carne, funghi o selvaggina, portate di carni rosse o selvaggina elaborate ma non eccessivamente succulente, in salmì, al forno o in casseruola.

Vinificazione 40% del vino invecchiato per 12 mesi in barrique francesi e americane.

Sensazioni Al naso si presenta con aromi di frutta rossa, lamponi e fragole. Corposo, con gusto molto fruttato, con tannini dolci e acidità rotonda. Vino stabilizzato naturalmente.

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