ACQUISTATO IL .....

San Felipe Roble Malbec 2023 2023



Grande piacevolezza

L'area di Mendoza, in Argentina, è considerata una delle migliori per la produzione di vini di qualità. Mentre il Malbec, dal canto suo, è uno dei vitigni simbolo del Paese. E' facile immaginare, dunque, che questo Malbec Roble San Felipe rappresenti a pieno l'eccellenza enologica del Sud America. 100% Malbec, proveniente dai vigneti aziendali, questo rosso esprime tutto il buono del varietale, grazie a una vinificazione accurata e attenta, con controllo delle temperature di fermentazione, lunga macerazione delle bucce e, soprattutto, con un limitato uso di legno per la delicata fase di maturazione. In questo caso i tecnici della cantina hanno previsto una sosta di circa 9 mesi in botti di rovere americano, sufficienti per aggiungere quella tipica nota dolce, senza per questo stravolgere il frutto di partenza. Si scopre così un vino caratterizzato da un bel colore rosso porpora, con riflessi prugna. Al naso appare subito la caratteristica nota floreale che richiama la violetta, unita a vibranti accenti di marmellata di frutti scuri e rossi. In bocca le sensazioni sono molto coerenti. Questo Malbec si caratterizza, infatti, per una grande piacevolezza e una beva semplice ma non banale. E' il vino giusto per accompagnare pranzi e cene a base di carni rosse. Da perfetto argentino, è un rosso ideale per la griglia.

C'è un po' di Italia nella Bodega La Rural. Sì, perché fu proprio un italiano, emigrato come tanti connazionali in Argentina, a fondare la Bodega. Siamo alla fine del 1800 e il fondatore della cantina si chiama Felipe Rutini. Ci troviamo a Coquimbito, distretto rurale nel dipartimento di Maipú, provincia di Mendoza. Da piccola realtà a punto di riferimento per l'enologia di qualità in Argentina, il percorso della Bodega è stato lungo. Grazie anche a un forte rinnovamento tecnologico iniziato negli anni 90.

La Vigna

Terreno	Alluvionale
Esposizione	Nord Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	80

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Argentina
Uve	Malbec 100%
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di carne, Fine pasto
Vinificazione	Fermentazione a temperatura controllata, 18 giorni di macerazione, affinamento di nove mesi in botti di rovere americano
Sensazioni	Rosso porpora con riflessi prugna. Al naso appare la caratteristica nota floreale di violetta unita a vibranti accenti di marmellata di frutti neri e rossi.

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