ACQUISTATO IL .....

San Felipe Torrontes Seleccion 2023 2023



Moderata acidità, elevata piacevolezza

Il Torrontés è un vitigno a bacca bianca. Originario della Spagna è ormai diffuso praticamente solo in Argentina. Qui è il vitigno più coltivato in assoluto, prima ancora del Malbec, che del paese sudamericano rappresenta l'icona per eccellenza. Il Torrontés produce vini freschi e aromatici, con moderata acidità ed elevata piacevolezza. Proprio come in questo caso. San Felipe Torrontes Seleccion proposto da Bodega La Rural, infatti, è un perfetto rappresentante di questa varietà. Vinificato e affinato solo in acciaio a temperatura controllata, questo bianco tipico si presenta nel bicchiere di un bel colore giallo brillante con riflessi dorati. Al naso è dominato da sentori dolci di frutta fresca, come la pesca bianca e l'albicocca, poi note di gelsomino e rosa. In bocca è super fresco. Agrumato e poi fruttato. Come fruttato è anche il suo lungo finale dolce e piacevole. E' il vino giusto per accompagnare un pranzo a base di pesce. Per la sua delicata aromaticità si sposa bene anche con piatti delicatamente speziati o piccanti. Ottimo con il classico trancio di tonno scottato.

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	Sud Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	80

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Argentina
Uve	Torrontes 100%
Gradazione	14.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Vinificato ed affinato in acciaio
Sensazioni	vino floreale, luminoso, dalla acidità gradevolmente croccante.

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