ACQUISTATO IL .....

Vallisto Extremo Criolla 2020 2020



Freschezza e schiettezza

La Criolla è un'uva a bacca rossa tipico dell'Argentina. Qui, con i suoi 15mila ettari è addirittura il terzo per diffusione, dopo il Malbec e un altro vitigno non troppo noto in Europa chiamato Cereza. La scarsa conoscenza di questo vitigno è dovuta al fatto che in genere non viene usata per vini di grande pregio ma solo per prodotti destinati al consumo locale. Bodega Vallisto, però, nella sua opera di valorizzazione del patrimonio enologico argentino, non poteva non produrre un'interessante Criolla in purezza. Si parte con una vendemmia manuale in cassette da 20 kg, e un'accurata selezione dei grappoli. La vinificazione, invece, avviene in vasche di cemento, in contatto con le bucce solo per poche ore, per limitare l'estrazione di colore e tannini. Ne deriva un vino caratterizzato da un bel colore rosso tenue. Al naso spicca per la freschezza e la schiettezza dei suoi aromi, con note nettissime di ciliegie e melograno. In bocca, invece, colpisce per la bella freschezza e la moderata acidità. Un vino davvero invitante. Una vera e propria chicca enologica che deve essere assaggiata da ogni aspirante esperto almeno una volta nella vita.

Questa è la storia di un sogno che si avvera. E, nello specifico, è il sogno di tre enologi, Francisco Lavaque, Marcelo Pelleriti e Hugh Ryman che decidono di produrre grandi vini a partire dal più rappresentativo vitigno della loro terra, il Malbec, simbolo dell'Argentina. Nasce così Vallisto. Siamo nel 2010 e i tre amici/colleghi partono recuperando cinque vigneti nei dintorni della località di Salta nel nord del Paese. Nel DNA di Vallisto, infatti, oltre alla valorizzazione del Malbec c'è anche l'idea di salvare dall'abbandono alcuni tra i vigneti più antichi e autentici testimoni del passato enologico argentino. Così, oltre al Malbec, vengono recuperati anche vigneti di altre varietà, come il Pais e il Torrontés.

La Vigna

Terreno	medio calcareo poco proffondo
Esposizione	Nord Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	60

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Argentina
Uve	Criolla 100%
Gradazione	13.3% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce, Menu di carne
Vinificazione	Vendemmia manuale in cassette da 20 kg, con accurata selezione dei grappoli. Vinificazione in vasche di cemento con le bucce, senza rimontaggi, senza pigiatura, con una macerazione brevissima
Sensazioni	Colore rosso tenue, profumi di ciliegie e melograno, bella freschezza e moderata acidità ne fanno un vino davvero invitante

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