ACQUISTATO IL .....

Vallisto Torrontes 2019 2019



Morbido e fresco

Bodega Vallisto propone questo interessante bianco, figlio di un vitigno tipico del Sud America, il Torrontés, e di una piccola parte di Chardonnay. Il Torrontés, in particolare, è un vitigno a bacca bianca, apprezzato per la piacevolezza dei vini che produce. Bianchi freschi e aromatici, con una moderata acidità e bei sentori di frutta fresca dolce. In questo caso Bodega Vallisto parte da una accurata selezione in vigna a cui segue una vinificazione super accurata che culmina con una fase di affinamento del vino sulle proprie fecce fini per 6 mesi. Quindi una parte della massa, circa il quaranta per cento, viene passato in botti di rovere usate per un periodo di circa 6 mesi. L'obiettivo, pianamente raggiunto, è quello di ottenere un vino piacevolmente ricco e complesso, senza per questo perdere il buono del frutto di partenza. Giallo paglierino nel bicchiere, questo bianco argentino rivela fin da subito un interessante profumo che richiama i fiori del gelsomino ma anche la pesca bianca e la nettarina più matura. In bocca, invece, si scopre un bianco morbido e fresco, di grande tipicità varietale.

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
Esposizione	Nord Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	60

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Argentina
Uve	Torrontes 90% Chardonnay 10%
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce, Fine pasto
Vinificazione	Selezione, diraspatura, pigiatura, e chiarifica precoce a freddo. Affinamento sulle proprie fecce fini per 6 mesi. Il quaranta per cento del vino viene invecchiato in botti di rovere usate per 6 mesi.
Sensazioni	profumi di gelsomino e pesca bianca, e arricchiscono questo vino di complessità ed eleganza. Il Torrontes Salta di Bodega Vallisto è un bianco morbido e fresco, di grande tipicità varietale.

© 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