ACQUISTATO IL .....

"Q" Cabernet Sauvignon 2024 2024

100% Cabernet Sauvignon di alta montagna



Si chiama Q Cabernet Sauvignon ed è un pregiato rosso strutturato, prodotto nella regione della Valle de Uco in Argentina. Fa parte della gamma di vini proposti da Familia Zuccardi. I vigneti da cui provengono le uve, 100% Cabernet Sauvignon, si trovano a 1200 metri sul livello del mare, con suoli caratterizzati da ghiaia, ricchi di carbonato di calcio e sabbie calcaree. Vendemmia manuale, si parte con una rigorosa selezione dei grappoli e delle uve. Il processo di vinificazione, poi, prevede che la fermentazione avvenga con lieviti indigeni. L'estrazione del colore e dei tannini è delicata, e viene effettuata attraverso tecniche moderne di dèlestage. La maturazione, infine, avviene interamente in botti di rovere. Il Cabernet Sauvignon Q si presenta nel calice di un bel colore rosso rubino intenso e brillante. Al naso, offre intensi aromi di frutta rossa e nera matura, accompagnati da eleganti note speziate. In bocca, è strutturato e morbido, con un finale piacevolmente lungo e persistente. Questo è, senza alcun dubbio, il vino perfetto per accompagnare pranzi a base di carne e salumi, ma anche le tanto amate empanadas. Per cene conviviali e momenti di condivisione, questo è il vino che non deve mancare.

Familia Zuccardi è un'azienda vinicola argentina con una forte tradizione familiare, iniziata negli anni 60 quando il nonno di Sebastián Zuccardi, l'ingegnere Alberto Zuccardi, piantò le prime viti nella regione di Maipú, a Mendoza. Oggi, Sebastián, terza generazione della famiglia, guida un giovane team agricolo ed enologico impegnato nella produzione di vini di alta qualità nel Valle de Uco. Dal 2008, la bodega ha un'area dedicata alla ricerca e allo sviluppo, dove si studia il terroir e le variabili che influiscono sulla qualità del vino. L'obiettivo è quello di produrre vini che esprimano al meglio il luogo e la regione. La bodega è stata inaugurata nel 2016, costruita con elementi naturali come la pietra locale e il cemento, seguendo la forma tronco-conica delle pilette e delle anfore utilizzate per la produzione dei vini. Familia Zuccardi rappresenta oggi uno dei principali punti di riferimento della viticoltura argentina.

La Vigna

Terreno	alluvionale, con ghiaia ricoperta di carbonato di calcio a bassa profondità, sabbie calcaree
Esposizione	
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Mendoza
Uve	100% Cabernet Sauvignon
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Selezione dei grappoli e delle uve, riempimento dei vasi per gravità. Fermentazione con lavaggi indigeni con estrazione soffice tramite delestage e pigeage. Macerazione sulle vinacce per 25 giorni. Fermentazione malolattica e affinamento in botti di rovere.
Sensazioni	Il Cabernet Sauvignon Zuccardi Q presenta un colore rosso rubino intenso. Al naso si apre con intensi aromi di frutta rossa e nera matura, arricchiti da eleganti sentori speziati. Al palato risulta strutturato e morbido, con un finale gradevolmente lungo e persistente.

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