



ACQUISTATO IL

"Hey Malbec!" Malbec 2024

2024

Carattere e autenticità



Hey Malbec! di Bodega Matias Riccitelli è un vino di notevole carattere e autenticità che nasce nella prestigiosa regione vitivinicola di Luján de Cuyo, in Argentina. Questa area, conosciuta per la sua eccellente produzione di Malbec, offre terreni diversificati che vanno dall'argilla al calcare, che si traducono in vini vibranti e freschi. In questo caso la vendemmia si protrae dai primi di marzo alla prima settimana di aprile e avviene manualmente. La vinificazione prevede l'utilizzo di grappoli in parte diraspati e in parte interi. La fermentazione è lenta e spontanea e prosegue con una fase di maturazione di alcuni mesi in piccoli tini di cemento e in parte in botti di rovere francese usate. Nel calice Hey Malbec! si presenta con un colore molto scuro, quasi nero, che preannuncia una notevole concentrazione. Al naso, offre succosi frutti neri maturi, con note di pepe. In bocca i tannini sono dolci e maturi e conferiscono al vino un finale opulento e dolce, bilanciato da una piacevole acidità. Ottimo con piatti saporiti come l'agnello o il manzo alla griglia, è un vino che esprime al meglio la ricchezza e la complessità del suo terroir.

Riccitelli Wines è un'azienda vinicola giovane e colorata, fondata nel 2009 da Matias Riccitelli, un enologo argentino che ha acquisito esperienza lavorando in alcune delle cantine più prestigiose del paese e nel mondo. La cantina si trova a Las Compuertas, la zona più elevata di Luján de Cuyo, a 1100 metri sul livello del mare. Qui, su 20 ettari di vigneti incolti, si raccolgono uve provenienti da vecchie viti. Riccitelli Wines, però, lavora anche con piccoli produttori che possiedono appezzamenti a diverse altitudini, tra i 1000 e i 1700 metri sul livello del mare, a Gualtallary, Chacayes, Vistalba, Las Compuertas e La Carrera. L'obiettivo di Riccitelli Wines è quello di valorizzare l'espressione del terroir, cercando di ottenere vini vibranti che esprimono la grande diversità dei suoli argentini. Nel 2015, poi, l'azienda ha iniziato un nuovo progetto per valorizzare i vecchi vigneti della Patagonia argentina, piantati alla fine degli anni 60 nell'alta valle del Rio Negro.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Mendoza

Uve 100% Malbec

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione A tal fine, la vendemmia inizia ai primi di marzo fino alla prima settimana di aprile, dalla tradizionale Luján de Cuyo alle alture della Valle dell'Uco, attraverso terreni che vanno dall'argilla al calcare, cerchiamo la freschezza e la purezza di un Malbec vibrante. Vinifichiamo i grappoli diraspati e una percentuale intera, senza l'aggiunta di elementi estranei, a temperature comprese tra 24° e 26°C per diverse settimane. L'invecchiamento prosegue in piccoli tini di cemento e una parte in botti di rovere francese usate fino alla vendemmia successiva.

Sensazioni Il colore è molto scuro, quasi nero all'occhio che preannuncia una bella concentrazione. I succosi frutti neri (maturi e a copertina nera) si mescolano al pepe viola e nero, con tannini dolci e maturi per un finale dolce e opulento senza dimenticare una bella acidità che bilancia tutto.

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 Impres

customer.service@svinando.com - 011-19467821