ACQUISTATO IL .....

Malbec "The Apple doesn't fall far from the three" Mendoza 2023



Sucrosità e freschezza

"La mela non cade mai lontano dall'albero"... e questo vino rappresenta al meglio la passione di Bodega Matias Riccitelli per la viticoltura. Un talento enologico che è facile trovare in questo Malbec in purezza. Vino affascinante che trae le sue caratteristiche uniche dall'abile combinazione di uve provenienti da due zone distintive di Lujan de Cuyo, Argentina. In particolare quelle raccolte nella tenuta di Perdriel, situata sulle rive del fiume Mendoza, beneficiano di terreni sassosi e argillosi con macchie di caliche. Quelle di Gualtallary, a 1400 metri sul livello del mare, crescono invece su terreni calcarei. Questa combinazione di terroir diversi permette di ottenere un vino che esprime una perfetta armonia tra "sucrosità e freschezza". Fermentazione spontanea in piccoli tini di cemento, per la maturazione l'enologo utilizza botti di rovere francese usate, conferendo al vino complessità e struttura. Al naso meravigliosi aromi di frutti scuri selvatici, vaniglia e cioccolato. In bocca, complesso e ricco, con tannini morbidi e maturi, e un finale lungo e avvolgente. Per metterlo a proprio agio sulla tavola, basta accompagnarlo con piatti saporiti a base di agnello o manzo alla griglia.

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 Lujan 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	Uve provenienti da due zone molto diverse: la nostra tenuta di Perdriel, sulle rive del fiume Mendoza, con terreni sassosi e argillosi, e con macchie di caliche che combiniamo con i terreni calcarei e di altitudine di Gualtallary, a 1.400 metri sul livello del mare. Due mondi che, messi insieme, raggiungono una buona sucrosità e freschezza allo stesso tempo. I grappoli vengono diraspati e arrivano naturalmente per gravità in piccoli tini di cemento. Fermentano senza l'aggiunta di sostanze estranee e a temperature comprese tra 26 e 28°C per diverse settimane. L'invecchiamento prosegue in botti di rovere francese usate fino alla vendemmia successiva.
Sensazioni	Al naso offre meravigliosi aromi di frutti scuri selvatici, vaniglia e cioccolato. Al palato ? complesso e ricco, con tannini morbidi e maturi ed un finale lungo

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