



ACQUISTATO IL

"The Party" Malbec 2022

2022

Fresco ed elegante



Svinando

Un giovane enologo talentuoso è la mente che dà vita a questo The Party, un Malbec di grande fascino proposto dalla Bodega Matias Riccitelli. Ci troviamo nella rinomata Valle de Uco, in Argentina, dove i vigneti sfiorano i 1500 metri sul livello del mare. Questa particolare regione vitivinicola è caratterizzata da un terroir unico, con un clima ideale per la maturazione delle uve Malbec, che si traduce in vini di grande struttura ed eleganza. La vendemmia avviene manualmente tra metà marzo e la prima settimana di aprile, utilizzando piccole cassette da 20 kg per preservare l'integrità dei grappoli. Circa il 40% della produzione è vinificata a partire da grappoli interi senza diraspatura, e la fermentazione alcolica avviene in vasche di cemento aperte con lieviti indigeni e a temperature comprese tra 26 e 28 gradi. Ogni giorno vengono effettuate due follature. Al termine della trasformazione, il vino viene affinato in vasche di cemento per circa 8 mesi. The Party si presenta nel calice di un bel colore rosso rubino di media intensità, con aromi di frutta rossa e note floreali. In bocca, il vino si rivela fresco ed elegante, grazie alla sua eccellente acidità. Perfetto con formaggi di media stagionatura, ma anche piatti di pasta condita con sughi a base di pomodoro e carni rosse. Un'esperienza "enologica" da provare assolutamente.

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	terreni calcarei
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 3 anni
Abbinamento	formaggi di media stagionatura, pasta con sughi a base di pomodoro, carni rosse come l'ancho o anche una bella bistecca.
Vinificazione	La vendemmia manuale e l'accurata selezione delle uve iniziano tra la metà di marzo e la prima settimana di aprile, in piccole cassette da 20 kg, per mantenere l'integrità dei grappoli. La resa massima è di circa 7.000 kg/ha. Circa il 40% della produzione è vinificata da grappoli interi senza diraspatura. La fermentazione alcolica utilizza solo lieviti indigeni e avviene in vasche di cemento aperte con una temperatura compresa tra 26 e 28 gradi. Ogni giorno vengono effettuate due follature. Il 100% del vino affina in vasche di cemento per circa 8 mesi.
Sensazioni	Colore rosso rubino di media intensità, aromi di frutta rossa e note floreali. In bocca è fresco, mostrando la sua eccellente acidità ed eleganza.

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