ACQUISTATO IL .....

Torrontes de Tucuman 2023 2023

100% Torrontes coltivato a 1.836m s.l.m.



Prodotto nei suggestivi Valles Calchaquíes, a oltre 1.800 metri di altitudine, il Torrontés di Finca Albarossa è un vino bianco che racconta la purezza e l'identità del terroir andino. Alla vista si presenta con un elegante giallo dorato dai riflessi verdognoli. Il bouquet è intenso e raffinato, con profumi di pesca bianca, ananas e delicati cenni floreali. Al palato risulta fresco, equilibrato e dotato di una piacevole persistenza aromatica. La vinificazione prevede pressatura soffice e fermentazione a bassa temperatura, seguite da un affinamento in acciaio che preserva tutta la fragranza del frutto. Ideale in abbinamento con antipasti, piatti di pesce, frutti di mare, carni bianche e primi elaborati. Un'espressione autentica del Torrontés argentino, capace di coniugare intensità aromatica e finezza gustativa.

Finca Albarossa è una realtà vitivinicola e ricettiva situata nei Valles Calchaquíes, nella provincia di Tucumán, Argentina. Fondata da imprenditori italiani affascinati dalla bellezza del territorio, la tenuta si estende su circa 13 ettari a un'altitudine di 1.836 metri. Qui si coltivano varietà autoctone come Torrontés e Malbec, beneficiando delle condizioni climatiche uniche della zona. La cantina produce vini che riflettono l'identità del terroir, con metodi di vinificazione che esaltano l'aromaticità e la freschezza delle uve. Oltre alla produzione vinicola, Finca Albarossa offre un'accoglienza in stile boutique, combinando l'ospitalità argentina con l'eleganza italiana, in un contesto paesaggistico di rara bellezza.

La Vigna

Terreno	suolo asciutto ad alta quota
Esposizione Allevamento	Pergola
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Tucumán
Uve	Torrontes 100%
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivi, Menù di pesce
Vinificazione	Lavorato esclusivamente in acciaio e lasciato maturare per almeno sei mesi, si completa con ulteriori sei mesi di affinamento in bottiglia.
Sensazioni	Giallo paglierino chiaro il colore alla vista, con sottili riflessi verdolini al calice. Il naso è prevalentemente fruttato, con i sentori di pesca bianca e di ananas a guidare l'olfattiva, poi completati da sfumature agrumate. Il palato è scorrevole ed equilibrato, coerente con l'olfatto, di buon corpo e di buona lunghezza, contraddistinto da una chiusura piacevolmente ammandorlata.

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