



ACQUISTATO IL

Torrontes de Tucuman 2023

2023

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



Svinando

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 Impres

customer.service@svinando.com - 011-19467821