ACQUISTATO IL .....

# "Coraje" Malbec 2022 2022




## Malbec d'autore

A oltre mille metri d'altezza, dove l'aria delle Ande è così nitida da far sembrare le vette a portata di mano. Qui, tra i filari storici di Las Compuertas, nasce il progetto Cittanina, sogno enologico del calciatore Lautaro Martínez e di sua moglie Agustina Gandolfo, decisi a restituire voce alle radici più autentiche della loro terra. Le vigne si trovano a Luján de Cuyo, nella provincia di Mendoza, un'area che è una vera e propria istituzione per la viticoltura argentina. Vigneti che sono dei "sopravvissuti" d'eccezione, piantati nel lontano 1930. Questi vecchi saggi affondano le radici in terreni franco-limosi che garantiscono una gestione idrica impeccabile, fondamentale in un deserto d'alta quota dove il sole splende quasi 300 giorni l'anno. La zona di Las Compuertas, in particolare, è nota per essere una delle più fresche della regione, una peculiarità che regala al vino una finezza fuori dal comune. Malbec in purezza, nella sua veste più nobile ed elegante. La vendemmia manuale non avviene in un colpo solo, ma in tre passaggi distinti. Il primo serve a preservare l'acidità, il secondo cattura il frutto croccante e il terzo attende la perfetta maturazione dei tannini. In cantina, Federico Isgró guida la fermentazione in piccole vasche di cemento con soli lieviti indigeni. Segue poi un affinamento di carattere in botti di rovere francese di diverse dimensioni, tra i 225 e i 500 litri, per calibrare l'apporto del legno senza mai coprire l'anima dell'uva. Nel calice, Coraje colpisce per il suo colore rosso profondo, quasi impenetrabile, acceso da luminosi riflessi violacei. Al naso non urla, ma sussurra con estrema precisione note di piccoli frutti rossi, arricchite da spezie fresche e un tocco erbaceo molto delicato che ricorda la macchia andina. In bocca, poi, è una vera sorpresa: è denso e corposo, eppure scivola via con una setosità incredibile grazie a tannini finissimi. Il finale è lungo, pulito e sostenuto da una spalla acida che lo rende estremamente beverino nonostante la struttura. E' un compagno fedele per chi ama i sapori decisi. A partire da una bella tagliata di manzo alla brace.

Nel cuore di Mendoza, prende vita Cittanina. Se siete appassionati di calcio, il nome di questa cantina vi farà subito accendere una lampadina: si tratta, infatti, del progetto personale di Lautaro Martínez, capitano dell'Inter, e di sua moglie Agustina Gandolfo. Ma non fatevi ingannare dall'anima "celebre" di questa azienda; Cittanina non è un'operazione di marketing, è una vera dichiarazione d'amore per la terra d'origine di Agustina e un omaggio alle radici italiane della famiglia. Il nome stesso, Cittanina, racchiude questa doppia anima: un richiamo alla "città" dei sogni e a Nina, la nonna di Agustina, la cui famiglia arrivò a Mendoza cercando spazio, respiro e un futuro migliore. Ma il cuore di questo progetto batte forte per un'altra passione, quella per il vino e per la terra che ha reso grande la viticoltura argentina. Ci troviamo a Las Compuertas, nel distretto di Luján de Cuyo, considerata da molti la "Terra Santa" del Malbec. Qui, a circa 1.050 metri sul livello del mare, l'altitudine gioca un ruolo fondamentale. L'aria è rarefatta, il sole è potente, ma le notti sono fresche, permettendo alle uve di maturare lentamente, mantenendo un'acidità vibrante e profumi di una pulizia incredibile. Cittanina ha scelto di puntare tutto sul recupero e sulla valorizzazione di vigneti storici, alcuni dei quali risalgono addirittura al 1930. Immaginate queste vecchie vigne: hanno attraversato quasi un secolo di storia e radici profonde che scavano in terreni franco-limosi capaci di trattenere

### La Vigna

| | |
|---|---|
| **Terreno** | franco-limosi |
| **Esposizione Allevamento** | Spalliera bassa |
| **Densità imp.** | |

### Il Vino

| | |
|---|---|
| **Tipologia** | Vino rosso fermo |
| **Provenienza** | Mendoza |
| **Uve** | 100% Malbec |
| **Gradazione** | 14.5% vol |
| **Temp. Servizio** | 18 gradi |
| **Quando Berlo** | entro 10 anni |
| **Abbinamento** | Menù di carne |
| **Vinificazione** | Vendemmia manuale in tre passaggi in piccole cassette da 20 kg. Fermentazione spontanea in vasche di cemento con lieviti indigeni. Affinamento in barrique di rovere francese da 225, 400 e 500 litri. |
| **Sensazioni** | Colore rosso profondo con riflessi violacei. Al naso è sottile e preciso, con aromi di frutta rossa, spezie fresche e note erbacee delicate. Il sorso è corposo e denso, con tannini molto fini che anticipano una finale elegante e con buona acidità. |

l'acqua preziosa che scende dai ghiacciai delle Ande. Queste piante non producono molto in termini di quantità, ma regalano chicchi piccoli e concentrati, carichi di una complessità che solo il tempo può donare. La produzione è seguita da un team enologico d'eccellenza che mira a creare vini contemporanei, freschi e dotati di una bevibilità sorprendente. Non aspettatevi i classici rossi argentini troppo pesanti o eccessivamente legnosi; lo stile di Cittanina cerca l'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