



ACQUISTATO IL

"Pasion" Malbec 2022

2022



Svinando

Sorso autentico, fresco ed equilibrato

Tra i filari di Las Compuertas, dove il cielo di Mendoza sembra quasi toccare le cime innevate delle Ande. Qui si trova Cittanina, un atto d'amore per la terra argentina firmato dal calciatore Lautaro Martínez e da sua moglie Agustina Gandolfo, che hanno scelto di valorizzare il patrimonio viticolo più antico della loro regione d'origine. Il vigneto da cui nasce il Malbec Pasion è un gioiello del 1930, sopravvissuto a quasi un secolo di storia. Qui il suolo è povero e il sole picchia forte, ma l'altitudine che supera i mille metri garantisce quella freschezza notturna fondamentale. È proprio questa combinazione climatica a rendere il terroir unico al mondo. Pasion è un Malbec in purezza capace di bilanciare una struttura importante con una bevibilità sorprendente. Non un vino pesante o eccessivamente muscoloso ma in perfetto equilibrio tra tutte le sue componenti. La cura in cantina è assoluta. I grappoli vengono raccolti a mano in piccole cassette da 20 chili per evitare che il peso schiacci gli acini prima del tempo. La fermentazione avviene in piccole vasche di cemento utilizzando esclusivamente lieviti indigeni, ovvero quelli naturalmente presenti sulle bucce. Per preservare la fragranza del frutto, la scelta dell'affinamento è mirata: il 60% della massa riposa in cemento, mentre solo il restante 40% passa in barrique di rovere francese. Colore rosso vivido, impreziosito da riflessi violacei, vero marchio di fabbrica del Malbec, al naso è un'esplosione di frutta rossa croccante, come ciliegie e prugne. In bocca rivela un corpo medio e una trama di tannini finissimi, quasi vellutati. Ciò che stupisce è il finale, dove emerge un'acidità elegante che rende il sorso lungo e mai stancante. È un vino che va dritto al sodo, senza troppi giri di parole. A tavola, il Pasion chiama a gran voce la carne. E' l'abbinamento d'elezione con un asado argentino o una costata di manzo alla griglia.

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 carica di speranze, proprio come tanti immigrati italiani che hanno reso grande la viticoltura argentina. Ci troviamo a Las Compuertas, nel distretto di Luján de Cuyo,

considerata la zona di produzione del Malbec di Cuyo, tra i 1050 e i 1200 metri s.l.m. Il terreno è franco-argilloso, con un'altitudine che varia tra i 1000 e i 1200 metri s.l.m. Il clima è semi-arido, con inverni freschi e estati calde. 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 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 Vigna

Terreno franco-limosi

Esposizione Allevamento Spalliera bassa

Densità imp. Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Mendoza

Uve 100% Malbec

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Vendemmia manuale in piccole cassette da 20kg e successive fermentazioni in piccole cassette di cemento con lieviti indigeni. Il 60% del vino affina in cemento mentre il restante 40% in barrique di rovere francese.

Sensazioni Colore rosso con riflessi violacei. Al naso emergono principalmente aromi di frutta rossa, con tannini molto fini e una finale che fa emergere un'acidità elegante.

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.