ACQUISTATO IL .....

Cabernet Sauvignon Petit Verdot Reserva 2022 2022



La Vigna

Terreno

Esposizione

Allevamento

Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Valle de Ica
Uve	Cabernet Sauvignon, Petit Verdot
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	40% del vino maturato per 6 mesi in barrique francesi
Sensazioni	Blend strutturato con aromi di frutta nera matura con lievi note di fragola, cassis e prugna. Sapori complessi di frutti selvatici, morbidi e ricchi. Tannini maturi, con un finale lungo e piacevole

Dal deserto peruviano

Un deserto dove non piove quasi mai, trasformato però in un giardino rigoglioso grazie all'ingegno umano e alla protezione delle imponenti cime delle Ande. Siamo nella Valle di Ica, in Perù, un luogo che sembra uscito da un racconto d'avventura e che oggi ospita una delle realtà vitivinicole più interessanti del Sud America: Bodega Intipalka. Qui il territorio richiede una sfida continua. Il suolo è povero e sassoso, ma l'altitudine di circa 500 metri e le forti escursioni termiche tra giorno e notte permettono alle uve di mantenere una freschezza vibrante che sorprende al primo sorso. Questo Intipalka Reserva è un vino che rompe gli schemi, figlio di una viticoltura "eroica" in un ambiente dove l'irrigazione a goccia è l'unica ancora di salvezza per le piante. Blend tra due vitigni di origine francese, il Cabernet Sauvignon che regala struttura e note di frutti scuri e il Petit Verdot, aggiunto per donare quel tocco di colore profondo e quella speziatura fine che lo rendono indimenticabile. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata, il 40% della massa matura per sei mesi in barrique francesi. Questo passaggio nel legno è fondamentale perché serve a domare i tannini senza però coprire l'anima fruttata del vino. Nel calice si presenta di un colore rosso rubino molto intenso e profondo. Al naso è un'esplosione di frutta nera matura, dove spiccano la prugna e il ribes nero, accompagnati da curiose sfumature di fragola selvatica e cassis. Con l'ossigenazione emergono note più complesse di pepe nero, chiodi di garofano e un leggerissimo ricordo di caffè e vaniglia. In bocca risulta morbido e avvolgente, con tannini ben levigati che accompagnano un finale lungo e molto pulito. Perfetto con un filetto al pepe verde oppure con una tagliata di manzo alla griglia. Ottimo anche con la carne di agnello stufata, magari speziata con erbe aromatiche.

Bodega Intipalka: dove il sole bacia il deserto e nasce il vino del futuro. Se pensiamo al Perù, la nostra mente corre subito alle vette delle Ande o ai misteri di Machu Picchu. Eppure, a circa 300 chilometri a sud di Lima, esiste un luogo dove il paesaggio si trasforma in una distesa sconfinata di dune sabbiose e cielo terso: è la Valle di Ica. Ed è proprio qui che sorge Bodega Intipalka, una cantina che punta all'eccellenza. Tutto inizia nel 1877, quando la famiglia Queirolo, originaria di Genova, decide di cercare fortuna oltreoceano portando con sé la passione per la vigna. Dopo decenni passati a produrre Pisco e vini della tradizione locale, nel 2002 la terza generazione della famiglia ha avuto una visione coraggiosa: dimostrare che il deserto peruviano poteva competere con i grandi terroir internazionali. Così è nato il progetto Intipalka, un nome che in lingua quechua significa proprio "Valle del Sole". Il segreto di Intipalka sta nel contrasto. I vigneti si trovano a circa 500 metri di altitudine, ai piedi delle Ande, dove il terreno è povero, sassoso e ricco di minerali come il magnesio. Qui il sole splende implacabile per tutto l'anno, ma le notti sono fresche e ventilate grazie alle correnti che arrivano dall'Oceano Pacifico. Questa incredibile escursione termica, che può superare i 20 gradi tra giorno e notte, permette alle uve di maturare lentamente, concentrando i profumi senza perdere quella freschezza vibrante che rende i sogni di ogni enologo realtà. Una viticoltura "estrema" e sostenibile, basata su un uso sapiente dell'irrigazione a goccia e su una vendemmia rigorosamente manuale, fatta da mani

esperte che conoscono ogni segreto di questa terra magica.

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