ACQUISTATO IL .....

"Laborum" Single Vineyard Torrontés Oak Fermented 2024 2024



Torrontés d'alta quota

Un bianc argentino per chi non cerca la solita etichetta tutto profumi e poca sostanza. Qui, infatti, si scopre un giardino di fiori bianchi che sboccia a quasi duemila metri di altezza, dove l'aria è così pura da rendere ogni aroma nitido come un diamante. Ma procediamo con ordine. Ci troviamo nel cuore della Valle de Cafayate. Qui il Laborum Oak Fermented Torrontés ridefinisce completamente i confini del vitigno simbolo del Paese. In queste valli l'escursione termica è estrema: il sole batte forte durante il giorno, ma la notte il termometro scende in picchiata, permettendo all'uva di conservare una freschezza naturale. Il terreno sabbioso e profondo di questa zona dona al vino una mineralità sottile e una pulizia impeccabile. Il Torrontés, vitigno bianco autoctono per eccellenza dell'Argentina, spesso viene vinificato in acciaio per esaltarne l'immediatezza. La scelta di Bodega El Porvenir, invece, è molto più audace. Questo vino, infatti, nasce da uve selezionate in un singolo vigneto ad alta quota, dove la resa per pianta è bassissima. È un bianco che non ha paura di confrontarsi con il tempo e con il legno nobile, elevando il vitigno a una dimensione di eleganza superiore. A differenza delle versioni più semplici, questo Torrontés fermenta e affina per sei mesi in barrique di rovere francese nuove. Non è una scelta comune per questa varietà, ma il legno è gestito con maestria non copre il frutto ma ha l'effetto di smussare gli spigoli e di regalare complessità al vino finito. Colore giallo dorato brillante e vivace, al naso note tipiche di fiori d'arancio e gelsomino si fondono a profumi di pesca bianca e scorza di lime. Il passaggio in legno emerge lentamente con delicate sfumature di vaniglia e spezie dolci. In bocca, invece, la tipica aromaticità del vitigno è sorretta da una struttura importante e da una rotondità avvolgente. Non è il solito bianco leggero, ma un sorso pieno e leggermente cremoso, bilanciato da una scia fresca che pulisce il palato in modo magistrale. Per gli abbinamenti, dimenticate le solite accoppiate. La sua struttura lo rende il compagno ideale per la cucina asiatica, specialmente per piatti che giocano con lo zenzero e il latte di cocco. Perfetto anche con un risotto ai frutti di mare o con un branzino al forno arricchito da erbe aromatiche e spezie.

Oggi ci troviamo nel Nord dell'Argentina, dove il cielo sembra più vicino e la terra profuma di storia e di uve baciate dal sole. Qui opera Bodega El Porvenir de Cafayate, una realtà familiare che è riuscita a trasformare l'altitudine estrema della provincia di Salta in un'opportunità per creare vini di un'eleganza sorprendente. La sua storia inizia ufficialmente nel 2000, ma le radici della famiglia Romero-Marcuzzi risalgono agli anni '70, quando il nonno Roberto Romero avviò la prima cantina a Tolombón. Oggi è la nipote, Lucía Romero, a guidare l'azienda con una visione che unisce il rispetto per la tradizione a una curiosità instancabile. I vigneti si trovano nella Valle Calchaquí, a circa 1.750 metri sopra il livello del mare. Qui il paesaggio è mozzafiato: montagne imponenti, un sole che splende quasi tutto l'anno e un'escursione termica che fa la differenza. Questa differenza di temperatura tra il giorno e la notte è il segreto della freschezza dei loro vini: permette alle uve di maturare lentamente, sviluppando profumi intensi e una struttura solida ma mai pesante. El Porvenir qui gestisce quattro tenute, o meglio "fincas", ognuna con una personalità propria: dalla storica El Retiro, con vigne piantate

La Vigna

Terreno

Esposizione

Allevamento

Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Salta
Uve	100% Torrontes
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	Fermentato e invecchiato (per 6 mesi) in barrique francesi nuove. Produzione limitata.
Sensazioni	Torrontés di alta quota proveniente dalla Valle de Cafayate, uno dei territori più vocati dell'Argentina. Fermentato parzialmente in legno, esprime un profilo aromatico intenso ma raffinato: fiori bianchi, agrumi, pesca e leggere note speziate. In bocca è più strutturato rispetto al classico Torrontes, con una bella rotondità e una freschezza equilibrata. Finale lungo e leggermente cremoso. Perfetto per chi cerca un bianco aromatico ma gastronomico, ideale con cucina asiatica, piatti speziati e pesce elaborato.

negli anni '50, fino alla scenografica Alto Los Cuises, incastonata su pendii rocciosi dove tutto, dalla potatura alla vendemmia, deve essere fatto rigorosamente a mano.

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