ACQUISTATO IL .....

"Barrel Select" Cabernet Sauvignon 2023 2023



Strutturato ed elegante

Siamo a Luján de Cuyo, considerata la "terra promessa" del vino argentino. Ci troviamo tra i 900 e i 1100 metri di altitudine. Qui il clima è secco e le giornate sono baciate da un sole intenso. Ma è l'escursione termica a fare la vera magia. Di notte, l'aria fresca che scende dalle vette innevate delle Ande blocca la maturazione delle uve, preservando quegli aromi varietali che altrimenti andrebbero perduti. Il suolo è povero e sassoso, e costringe le radici a scendere in profondità per cercare nutrimento. Questo sforzo della pianta si traduce in un vino di grande carattere e concentrazione. Cabernet Sauvignon in purezza, questo vino nasce proprio da questa lotta con il territorio. Al termine della vinificazione accurata, il vino matura per 12 mesi in barrique di rovere francese di primo e secondo passaggio. Un processo fondamentale per smussare gli angoli del Cabernet e donargli quella rotondità che lo rende irresistibile. In seguito, prima di uscire dalla cantina, riposa per altri 10 mesi in bottiglia, trovando il suo equilibrio definitivo. Colore rosso rubino profondo, quasi impenetrabile, al naso si viene stupiti da un bouquet complesso, con frutta nera matura, come la mora e il ribes, e note speziate di pepe nero. Poi un sottofondo dolce di vaniglia e tabacco ereditato dal legno. In bocca è intenso senza esagerazioni. I tannini sono presenti ma setosi, ben integrati in una trama vellutata che accompagna verso un finale lungo e persistente. È un rosso che "mette i puntini sulle i" fin dal primo sorso. E' un vino che sa aspettare il momento giusto, ma che regala grandi soddisfazioni anche se stappato subito.

Bodega Norton è situata nel cuore di Mendoza, precisamente nella celebre zona di Luján de Cuyo, questa cantina non è solo un'azienda vinicola, ma un pezzo di storia che continua a brillare ai piedi delle maestose vette delle Ande. Tutto comincia nel lontano 1895, in un'epoca in cui la viticoltura argentina era dominata da immigrati italiani, francesi e spagnoli, spunta una figura fuori dal comune, quella di Sir Edmund James Palmer Norton. Ingegnere inglese impegnato nella costruzione della ferrovia transandina, Norton rimase letteralmente folgorato dal terroir di Perdriel. Intuì che quella terra arida, baciata da un sole implacabile e rinfrescata dai venti montani, fosse il luogo perfetto per piantare viti. Fu così che importò barbatelle direttamente dalla Francia, fondando quella che sarebbe diventata la prima cantina a stabilirsi a sud del fiume Mendoza. Se Sir Edmund ha gettato le fondamenta, la svolta "luminosa" arriva nel 1989 quando Gernot Langes-Swarovski, il magnate del celebre impero dei cristalli, visitò Mendoza e, proprio come il fondatore quasi un secolo prima, se ne innamorò perdutamente. Fu il primo investitore straniero a scommettere sul potenziale dei vini argentini di alta qualità. Oggi la cantina è guidata da suo figlio, Michael Halstrick, che ha saputo unire l'eccellenza artigianale a una visione moderna e sostenibile. Sotto la sua guida, Norton è diventata sinonimo di precisione, equilibrio e rispetto per l'ambiente. Bodega Norton può contare su cinque tenute sparse nei micro-climi più vocati di Mendoza. Qui le vigne non sono semplici piante, ma vere "vecchie signore": molte di esse superano gli 80 anni d'età. Questa maturità permette di produrre uve con una concentrazione e una complessità aromatica impossibili da ottenere da impianti giovani.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Mendoza
Uve	100% Cabernet Sauvignon
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Riserva 12 mesi in barrique francesi di primo e secondo uso, tenuto per altri 10 mesi in bottiglia
Sensazioni	Cabernet strutturato con affinamento in legno. Aromi di frutta nera, spezie e vaniglia. In bocca è equilibrato, con buona struttura e finale persistente. Ottimo per carne e grigliata.

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