ACQUISTATO IL .....

"Colección" Torrontés 2025 2025



Simbolo dell'Argentina

Stappare una bottiglia di Torrontés Colección de los Andes di Bodega Norton è un'esperienza sensoriale che ci proietta immediatamente nei paesaggi mozzafiato dell'Argentina più autentica. Non solo un bianco rinfrescante, ma bandiera enologica di un intero Paese, dal momento che il Torrontés è l'unico vitigno autoctono a bacca bianca dell'Argentina. La storia di Bodega Norton, fondata nel 1895 dall'ingegnere Edmund James Palmer Norton, si intreccia qui con una modernità produttiva che ha saputo valorizzare questa varietà un tempo sottovalutata, trasformandola in un piccolo gioiello di eleganza e aromaticità, oggi certificato anche per il consumo Vegan. Ci troviamo a Barrancas, nella zona sud di Maipú, a Mendoza. Questo distretto è celebre per essere una delle zone più calde della regione, ma il segreto del Torrontés firmato Norton sta nell'altitudine e nella composizione del suolo. Qui il terreno è prevalentemente sassoso e di origine alluvionale, una caratteristica che permette un drenaggio perfetto e costringe la vite a concentrare tutte le sue energie nei grappoli. Torrontés al 100%, l'uva viene trattata con estrema delicatezza per non disperdere il prezioso patrimonio di terpeni, le molecole responsabili dei suoi profumi esplosivi. La vendemmia avviene nel momento esatto in cui l'acidità è ancora vibrante, evitando sovramaturazioni che renderebbero il vino troppo pesante. In cantina, la parola d'ordine è "acciaio": la fermentazione a temperatura controllata e la successiva maturazione in vasche inox servono a preservare intatta la fragranza del frutto, senza alcuna interferenza del legno. Nel calice si presenta di un colore giallo paglierino scarico, attraversato da brillanti riflessi verdolini. Al naso, note di petali di rosa e fiori bianchi d'arancio, che lasciano subito spazio a sentori più esotici di litchi, scorza di lime e pesca bianca. In bocca il sorso è leggero, scattante e caratterizzato da una freschezza quasi citrina che pulisce il palato e invita immediatamente a un altro sorso. Ideale per chi cerca una beva immediata ma mai banale.

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

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Mendoza
Uve	100% Torrontes
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	
Sensazioni	Bianco aromatico fresco e fragrante. Note di fiori bianchi, agrumi e frutta tropicale. In bocca è leggero, vivace e piacevole. Perfetto aperitivo o con cucina leggera e speziata.

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.

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