ACQUISTATO IL .....

Malbec Colli Trevigiani IGT 2016



Territorio ed espressività

A nord di Venezia, nel cuore dell?Alta Marca Trevigiana, straordinari vigneti storici producono le uve Malbec dalle quali è vinificato questo rosso di pregio, il Malbec IGT Colli Trevigiani. Violaceo leggero, offre un profilo olfattivo ampio e in linea con le peculiarità del varietale: frutta scura e spezie, sentori vegetali, con note di peperone verde. La bocca è piena e avvolgente, morbida: il tannino morbido dà spessore alla struttura, senza intaccarne la facilità di beva. Molto versatile, il Malbec Colli Trevigiani di Loredan Gasparini convince accanto a carni rosse e aperitivi di terra, ed è delizioso con fritti di carne o verdure.

L?Azienda Agricola Conte Loredan Gasparini è una chicca che un vero appassionato del mondo enologico dovrebbe visitare. Situata a pochi chilometri da Venezia, nel territorio ricco e verde dell?Alta Marca Trevigiana, questa la Loredan Gasparini si è specializzata nel corso degli anni e offre un ridotto numero di referenze di assoluto valore internazionale. Difficile immaginare un diverso destino per un territorio che già nel ?500 era noto per essere vocato alla produzione di vini di pregio (tanto che nel lontano 1590 lo storico Bonifacio ne tesseva le lodi nella sua ?Historia Trevigiana?). I capisaldi dell?azienda sono il rispetto per il territorio, l?amore per il vino,la passione per la qualità e l?esaltazione delle potenzialità del terroir. Insomma, un?alchimia di ingredienti che sta alla base di una produzione che conquista sin dal primo assaggio.

La Vigna

Terreno	Ferreto del Montello, terreno argilloso ma ricco di ferro
Esposizione	Nord ? Sud, 110 metri (s.l.m.)
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4800

Il Vino

Tipologia	Rosso fermo secco IGT
Provenienza	Veneto
Uve	100% Malbec
Gradazione	12,50%
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	2 anni
Abbinamento	Perfetto nell'aperitivo con stuzzichini, così come con antipasti di vario genere. Nei primi piatti si può spaziare dalle zuppe alla classica bolognese. Così come formaggi freschi o carni bianche
Vinificazione	Fermentazione in acciaio con macerazione 7 giorni sulle bucce, malolattica svolta, affinamenento in acciaio per uleriori 6 mesi
Sensazioni	Violaceo leggero, profumi tipici della varietà, vegetali, con note di peperone verde. Bocca leggera e scorrevole

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821