



ACQUISTATO IL

Osado White Malbec 2019

2019

Bianco di montagna



Svinando

Un vino molto particolare, perfetto per gli amanti dei ricchi bianchi di montagna provenienti dall'altra parte del mondo. Questo Osado White Malbec, proposto dall'azienda vitivinicola Salentein, nasce da una lavorazione in purezza di uve Malbec, provenienti dagli alti vigneti della Uco Valley, nella provincia di Mendoza. Siamo addirittura oltre i 1000 metri, sulle pareti delle Ande. Qui i terreni sono sabbiosi, con presenza di pietre. Le uve maturano nel mese di marzo, quando vengono raccolte a mano e portate immediatamente in cantina in contenitori da 400 kg per iniziare il processo di vinificazione. Si utilizza in questo caso un metodo protettivo per i frutti, con gas inerti. I grappoli vengono spremuti in modo soft evitando che il mosto assuma alcun colore. La fermentazione si protrae per circa 15 giorni, e al termine il vino resta in contatto con i propri lieviti per almeno altri 5 mesi. Colore giallo paglierino brillante, al naso si scopre un vino fresco, con aromi di frutta, ribes, fragola e fiori bianchi. In bocca è piacevolmente acido e persistente. Un bel bianco da stappare fin dall'aperitivo ma che sa tranquillamente anche accompagnare piatti delicati a base di pesce. Ottimo con una ricca frittura, per esempio, o con un delicato pesce al forno.

Salentein è una bella azienda fondata nel 2000. Siamo in Argentina, e più precisamente nella provincia di Mendoza, nella valle dell'Uco, a 1200 metri d'altezza. Mendoza, è bene ricordarlo, in Argentina è sinonimo di vino di qualità, con circa 900 "bodegas" e oltre 145mila ettari di vigneti. Di fatto si tratta della più importante area vinicola del paese. Nello specifico, Bodegas Salentein, per la cura del vigneto e la produzione del vino, utilizza metodi che rispettano la natura, impegnandosi anche nella conservazione dei vitigni antichi e utilizzando tecniche artigianali europee, spesso unite all'uso di nuove tecnologie. La bodega è strutturata su due livelli, con i serbatoi in acciaio inossidabile e le botti grandi al primo piano, mentre le piccole botti di rovere francese da 225 litri, le barrique, sono ben custodite al piano di sotto, dove la temperatura è costante attorno ai 12 gradi e l'umidità si aggira attorno all'80%. L'ambiente ideale per conservare al meglio i preziosi rossi da invecchiamento.

La Vigna

Terreno	Sabbioso con presenza di pietre
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	12000

Il Vino

Tipologia	Bianco Fermo Secco DOC
Provenienza	Valle de Uco - Mendoza
Uve	100% Malbec

Gradazione 13.5% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce

Vinificazione Le uve sono state raccolte a mano e portate immediatamente in cantina in contenitori di plastica da 400kg per iniziare il processo di vinificazione utilizzando un metodo protettivo con gas inerti. Dopo l'arrivo, i grappoli sono stati sofficemente premuti a pressione molto bassa così che il mosto non assuma alcun colore dalla pelle. Successivamente, sono stati eseguiti chiarimenti e svinatura per iniziare la fermentazione utilizzando lievito secco selezionato. La fermentazione è avvenuta durante 15 giorni a 16-18 °C. Il vino riposa sui propri lieviti per 5 mesi.

Sensazioni Naso: Fresco, aromi di frutta, ribes, fragola e fiori bianchi. Palato: Fresco, acidità persistente, avvolgente

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.