

# Vini dal Mondo

## Speciale Argentina

### Vini Bianchi

#### **TORRONTES 2014 - Uma Colección**

**Vitigno:** 100% Torrontes - **Zona di Produzione:** Barrancas, Maipù, Mendoza

**Vinificazione:** macerazione a freddo, fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati. Il processo effettuato a bassa temperatura esalta i suoi caratteristici aromi freschi e fruttati. **Gradazione**

**Alcolica:** 13%

**Caratteristiche organolettiche:** Colore giallo paglierino con riflessi argento, limpido e brillante. Il profumo rilascia sentori di frutti tropicali, come il mango, il frutto della passione e l'ananas. Troviamo anche note di limone e essenze floreali delicate. Sapore fruttato, floreale e piuttosto asciutto. La freschezza di questo vino ti invita ad un altro sorso.

**Temperatura di servizio:** 9-7 °C

**Abbinamento gastronomico:** Può esser goduto sia come aperitivo da solo o accostato a formaggi di capra e ai frutti di mare. Ottimo anche abbinato ai cibi piccanti tipo thailandese.

**Note:** Uma Colección riceve il suo nome dal termine aborigeno Pacha - Uma, che significa "Madre Terra", da qui nasce l'ispirazione per la produzione di questo meraviglioso Vino.

### Vini Rossi

#### **CABALLO 2013 - Marraso**

**Vitigno:** 100% Malbec - **Zona di Produzione:** Regione produttrice di Mendoza, Argentina.

**Vinificazione:** tutte le uve sono macerate a temperature molto basse per tre giorni, in cui sono aggiunti lieviti selezionati e la fermentazione ha luogo in vasche di acciaio inox. Affinamento i botti di rovere americano per circa 7 mesi. **Gradazione Alcolica:** 14%

**Caratteristiche organolettiche:** Colore rosso intenso con riflessi violacei. Profumi di frutta fresca estiva piacevolmente bilanciata con la quercia da invecchiamento, sentori di yogurt cremoso alla fragola e di pane tostato, vaniglia e marmellata di ciliegie. Gusto morbido, caldo ed elegante con tannini dolci che ricordano la marmellata di lamponi con sentori di rovere. Retrogusto fruttato con un tocco fumè. Ben equilibrato e persistente al palato.

**Abbinamento gastronomico:** il suo carattere fruttato intenso lo rende ideale per accompagnare arrostiti o grigliate di carne e verdure. Consigliato anche con salse a base di frutti di bosco e con ragù di manzo.

**Note dell'enologo:** il vino non è necessario lasciarlo decantare, ed è ora al suo meglio da gustare. Tuttavia il potenziale di invecchiamento è di circa 4 anni in bottiglia.

#### **PAZ 2013 - Finca Las Mora**

**Vitigno:** 100% Malbec - **Zona di produzione:** Valle di Pedernal, San Juan

**Affinamento:** Riserva 15 mesi in rovere francese e americano, affinato in bottiglia per altro 6 mesi.

**Gradazione Alcolica:** 14,5%

**Caratteristiche organolettiche:** Colore viola profondo con riflessi brillanti che ne denotano un carattere fruttato ed una grande complessità. Mostra un eccellente bilanciamento tra la frutta ed il legno, con nota di prugna matura, caffè tostato e cioccolato. Di buona struttura e tannini presenti ma delicati.

**Temperatura di servizio:** 16-18 °C

**Abbinamenti gastronomici:** Carni rosse alla griglia, formaggi stagionati.

**Premi:** 90 Punti Guia Descorchados '14, Argento Trophée d'Or cittadelle '14, Argento Selezioni Mondiali Des Vins Canada '13, Oro Selezioni Mondiali Des Vins Canada '10, Argento Argentina Wine Awards '10, Argento IWSC Hong Kong '10