



ACQUISTATO IL .....

Newen Patagonia Pinot Noir 2021

2021

## Piacevolmente fruttato



Svinando®

Ci vuole una bella dose di coraggio e di forza per decidere di iniziare a coltivare uve nei vigneti più alti del mondo. In questo caso si può tranquillamente parlare di viticoltura eroica. Siamo in Patagonia, nel cuore dell'Argentina, e qui Bodega Del Fin du Mundo dimostra vendemmia dopo vendemmia di avere tutte le caratteristiche giuste per affrontare questa sfida. E questo Newen Pinot Noir ne è un bel esempio. Vendemmia a mano e macerazione di circa 21 giorni, al termine della vinificazione il Pinot Nero termina la sua trasformazione con una breve fase di maturazione in legno. Circa 4 mesi, in botti di rovere francese e americano sono sufficienti per dare la giusta complessità al vino finito. Colore rosso rubino brillante, al naso Newen rivela un profumo piacevolmente fruttato, con note di ciliegie e piccoli frutti di bosco in bella evidenza. Il passaggio in legno, per quanto breve, dona al vino una delicata speziatura, con ricordi di vaniglia e di cocco. Ottimo vino da tutto pasto, questo Newen Pinot Noir accompagna senza difficoltà sia primi che secondi piatti a base di carne rossa. Ottimo anche con salumi e formaggi di media stagionatura.

Ci troviamo in uno dei luoghi più incredibili del mondo. Là dove si trovano i vigneti più alti della terra. Siamo in Patagonia, in Argentina, e per la precisione a San Patricio del Chañar. Qui i terreni sono rocciosi e le acque indispensabili alla loro coltivazione arrivano direttamente dai ghiacciai dalla Cordigliera delle Ande. Qui, nonostante l'altezza, si trova un terroir particolarmente favorevole alla coltivazione della vite. Ed è proprio qui che opera la Bodega Del Fin del Mundo. Quasi 900 ettari, coltivati a varietà a bacca nera e bianca, che danno origine a vini di grande stile e personalità.

### La Vigna

<b>Terreno</b>	Roccioso
<b>Esposizione</b>	Sud Ovest
<b>Allevamento</b>	Guyot
<b>Densità imp.</b>	70

### Il Vino

<b>Tipologia</b>	Vino rosso fermo
<b>Provenienza</b>	Argentina
<b>Uve</b>	Pinot Noir 100%

**Gradazione** 14% vol

**Temp. Servizio** 16 gradi

**Quando Berlo** entro 3 anni

**Abbinamento** Aperitivo, Menu di pesce, Menu di carne

**Vinificazione** Fermentazione macerazione di circa 20 giorni. Invecchiato per 18 mesi in rovere francese.

**Sensazioni** Il Pinot Nero racconta questo terroir meraviglioso attraverso l'equilibrio degli aromi fruttati, la fresca acidità, la finezza dei tannini fini e la lunghezza del finale.

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. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821