



ACQUISTATO IL

San Felipe Roble Cabernet Sauvignon 2020

2020

Buona struttura, piacevole tannino



Svinando®

Siamo abituati a pensare al Cabernet Sauvignon come a un vitigno coltivato alle nostre latitudini, rustico quel tanto che basta, capace di esprimersi in vini di livello elevatissimo. Bodega La Rural, in questo caso, porta le piante di Cabernet Sauvignon fin ai piedi delle Ande, a sud della città di Mendoza. Qui il microclima particolare consente di raccogliere uve di qualità eccezionali, capaci di dar vita a vini tipici e caratterizzati da una cifra stilistica inconfondibile. Bodega la Rural propone questo San Felipe Roble Cabernet Sauvignon, figlio di una vinificazione accurata delle migliori uve giunte in cantina dopo la vendemmia. Fermentazione a temperatura controllata e ben 18 giorni di macerazione permettono di estrarre colore e profumi che poi si affinano grazie a una lenta maturazione in botti di rovere americano. Questa delicata fase di protrae per circa nove mesi, dando vita a un vino caratterizzato da un bel colore rosso intenso, con note evidenti di frutti rossi e scuri e spezie dolci. In bocca, poi, si rivela in tutta la sua potenza. Buona struttura, piacevole il tannino, questo rosso gode di una lunga persistenza che prolunga per diversi secondi il piacere di ogni sorso. E' il rosso da proporre ai nostri ospiti quando la serata si preannuncia piacevole. Dall'aperitivo a base di salumi e formaggi, ai primi piatti saporiti per arrivare ai secondi di carne, sono tante le opportunità per apprezzare questo interessante rosso argentino.

C'è un po' di Italia nella Bodega La Rural. Sì, perché fu proprio un italiano, emigrato come tanti connazionali in Argentina, a fondare la Bodega. Siamo alla fine del 1800 e il fondatore della cantina si chiama Felipe Rutini. Ci troviamo a Coquimbito, distretto rurale nel dipartimento di Maipú, provincia di Mendoza. Da piccola realtà a punto di riferimento per l'enologia di qualità in Argentina, il percorso della Bodega è stato lungo. Grazie anche a un forte rinnovamento tecnologico iniziato negli anni 90.

La Vigna

Terreno Alluvionale

Esposizione Sud Ovest

Allevamento Guyot

Densità imp. 80

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Argentina

Uve Cabernet Sauvignon 100%

Gradazione 13.5% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Aperitivo, Menu di carne

Vinificazione Fermentazione a temperatura controllata, 18 giorni di macerazione, affinamento di nove mesi in botti di rovere Americano

Sensazioni è un rosso fragrante di frutti e spezie, moderatamente tannico, di buona freschezza e persistenza.

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