



ACQUISTATO IL

"Petite Fleur" Red Blend

2022



Svinando

Complesso e avvolgente

Si chiama Petite Fleur Blend ed è prodotto da Monteviejo. Si tratta di un vino caratterizzato da una bella personalità, frutto di una viticoltura estrema. Ci troviamo nella Valle de Uco, una delle zone vitivinicole più prestigiose e affascinanti di Mendoza, in Argentina. Questa valle, situata a circa 1100 metri sul livello del mare, offre un microclima unico che si rivela perfetto per la coltivazione di vitigni di alta qualità. L'altitudine elevata, infatti, garantisce una forte escursione termica tra giorno e notte, favorendo lo sviluppo di aromi intensi e una maturazione ottimale delle uve. Petite Fleur è un "Blend", appunto, di quattro vitigni che si uniscono per creare un vino complesso e avvolgente. La base è Merlot che da solo rappresenta circa il 50% del taglio. Poi Malbec (39%), vitigno simbolo di Mendoza, Syrah (8%) e Cabernet Sauvignon (3%) che completa l'insieme con la sua eleganza tannica e la finezza aromatica. La vendemmia, effettuata manualmente in piccole cassette da 12 kg, permette di selezionare i migliori grappoli, mantenendo l'integrità dell'uva fino al momento della vinificazione. Una volta in cantina, le uve vengono sottoposte a una macerazione a freddo a 7° C per 5 giorni. Questo processo permette di estrarre il massimo degli aromi e del colore dalle bucce senza intaccare l'acidità naturale del vino. La fermentazione alcolica avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Successivamente, il 70% del vino matura per 12 mesi in botti di rovere francese da 225 litri di secondo e terzo passaggio. Infine, il vino riposa in bottiglia per altri 6 mesi, raggiungendo così la sua piena espressione. Nel calice Petite Fleur Blend si presenta con un colore rosso porpora intenso e profondo, con note di frutti rossi e neri, come ciliegie, prugne e more, accompagnate da accenni di peperone verde. In bocca, i tannini sono rotondi e ben integrati, offrendo una sensazione di equilibrio e armonia. Il finale è lungo e persistente, con una sottile vena speziata che invita a un nuovo sorso. Vino piacevolmente versatile, si sposa bene con piatti di carne. Da provare, per esempio, con un goloso hamburger gourmet, o con formaggi stagionati.

Quella di Monteviejo è una storia molto particolare, fatta di passione, intraprendenza e un profondo legame con la terra. Ma non solo. Si tratta, infatti, di un lungo percorso che attraversa confini e generazioni. Ma procediamo con ordine. Tutto ebbe inizio nel 1985, a Pomerol, Bordeaux. Qui Catherine Péré Vergé acquistò Château Montviel, segnando l'inizio di un'avventura vinicola che avrebbe lasciato un segno indelebile. Con il tempo, Catherine espanse il suo patrimonio con altre prestigiose proprietà, come Château La Vidette e Château Le Gay, dimostrando la sua dedizione alla qualità e il suo amore per il vino. Fu così che alla fine degli anni '90, in cerca di nuove sfide, Catherine si lasciò ispirare dall'invito del celebre enologo Michel Rolland e si avviò con il fratello ad altre parti del mondo, in Argentina dove persisteva la sua nuova cantina, Monteviejo, nel cuore del Valle de Uco, a Mendoza. Oggi Monteviejo è guidata con passione e competenza dalla figlia di Catherine, Helene Parent, e dalla nipote Elise Treiber, che portano avanti l'eredità familiare con lo stesso entusiasmo e rispetto per la terra che ha caratterizzato la fondatrice. Monteviejo si trova a 1110 metri sul livello del mare, in un territorio ideale per la viticoltura. La filosofia aziendale si basa su principi chiari: alta densità di impianto per ettaro per ridurre la resa per pianta,

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Valle de Uco

Uve Merlot 50%, Malbec 39%, Syrah 8%, Cabernet Sauvignon 3%

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 7 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Vendemmia manuale in piccole casse di plastica da 12 kg. La vinificazione avviene con macerazione a freddo a 7° C per 5 giorni. La fermentazione alcolica avviene a temperatura controllata in vasche di acciaio inox. Il 70% del vino viene affinato per 12 mesi in botti di rovere francese da 225 litri di secondo e terzo uso. Successivamente, riposa in bottiglia per 6 mesi.

Sensazioni Colore rosso porpora intenso e profondo. Al naso è complesso e avvolgente, con note di frutti rossi e neri, come ciliegie, prugne e more, accompagnate da accenni di peperone verde. In bocca, i tannini sono rotondi ed equilibrati. È un vino elegante e persistente.

piccole parcelle di 1-3 ettari per un controllo preciso e differenziato, e pratiche agricole sostenibili. Tra i vitigni coltivati, spicca ovviamente il Malbec, simbolo dell'Argentina. In particolare, a La Consulta, l'azienda ha recuperato un vigneto di oltre 100 anni, selezionando piante uniche che danno vita a vini caratterizzati da un grande carattere e complessità.