



ACQUISTATO IL

Appelación Paraje Altamira Malbec 2021

2021

Mineralità e raffinatezza



Svinando

Il Malbec Appelación Paraje Altamira della Familia Zuccardi è l'espressione autentica del terroir di Vista Flores, situato nel cuore del prestigioso Valle de Uco, Mendoza. Coltivato a un'altitudine tra i 980 e i 1100 metri sul livello del mare, questo vino incarna la purezza delle viti che crescono su suoli calcarei, donando al vino una struttura minerale raffinata. Alla vista, si presenta con un profondo colore viola, arricchito da riflessi blu che preannunciano la sua vivacità e complessità. Al naso emergono note di frutti neri maturi, accompagnate da sfumature floreali e accenti di erbe selvatiche, che evocano l'aria fresca delle Ande. In bocca, la sua grande acidità si fonde armoniosamente con la consistenza minerale, offrendo freschezza e profondità. Il finale è lungo, elegante e persistente, lasciando una sensazione di pura autenticità legata al suo territorio di origine. Un Malbec che riflette perfettamente l'identità di Paraje Altamira, ideale per chi cerca un vino raffinato e sincero.

Familia Zuccardi è un'azienda vinicola argentina con una forte tradizione familiare, iniziata negli anni 60 quando il nonno di Sebastián Zuccardi, l'ingegnere Alberto Zuccardi, piantò le prime viti nella regione di Maipú, a Mendoza. Oggi, Sebastián, terza generazione della famiglia, guida un giovane team agricolo ed enologico impegnato nella produzione di vini di alta qualità nel Valle de Uco. Dal 2008, la bodega ha un'area dedicata alla ricerca e allo sviluppo, dove si studia il terroir e le variabili che influiscono sulla qualità del vino. L'obiettivo è quello di produrre vini che esprimano al meglio il luogo e la regione. La bodega è stata inaugurata nel 2016, costruita con elementi naturali come la pietra locale e il cemento, seguendo la forma tronco-conica delle pilette e delle anfore utilizzate per la produzione dei vini. Familia Zuccardi rappresenta oggi uno dei principali punti di riferimento della viticoltura argentina.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Mendoza

Uve Malbec 100%

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 5-7 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Selezione dei grappoli. Serbatoi riempiti per gravità. Fermentazione con lieviti autoctoni e macerazione pellicolare per 20 giorni con delestage e pigeage. Fermentazione malolattica completa. Invecchiato per 12 mesi in barrique francesi di primo e secondo uso, affinato per altri 12 mesi in bottiglia. 80 quintali/ha.

Sensazioni Colore intenso tra il rosso ed il violaceo. Al naso offre note di frutta matura rossa e scura come la ciliegia e la mora, che si uniscono a sfumature di fumo, tabacco e cioccolato. Al palato si presenta setoso, strutturato, con uno sviluppo crescente ed equilibrato. Finale lungo ed elegante.

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