



ACQUISTATO IL

"Polígonos" Malbec San Pablo 2021

2021

Da vigneti situati a 1.400m s.l.m.



Svinando®

Polígonos Malbec San Pablo è un vino di altitudine firmato Familia Zuccardi, frutto di una precisa scelta territoriale e stilistica. Nasce da vigneti situati a 1.400 metri sul livello del mare, nella zona di San Pablo, tra le più fresche e alte della Valle de Uco (Mendoza, Argentina). Il terroir unico, caratterizzato da forti escursioni termiche e suoli calcarei, dona al vino un profilo vibrante e identitario. Il colore è rosso violaceo brillante. Al naso esprime note floreali, frutti rossi freschi e accenti erbacei, con una marcata mineralità. In bocca è verticale, fresco, con tannini fini e una spiccata acidità che lo rende teso e dinamico. La vinificazione in vasche di cemento grezzo, senza passaggio in legno, mira a preservare la purezza varietale e l'espressione autentica del luogo. È un Malbec raffinato, essenziale e territoriale, perfetto per chi cerca una lettura contemporanea e "di luogo" del vitigno argentino per eccellenza.

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 Alluvionale, sabbioso-argilloso, con strati di ghiaia ricoperti di carbonato di calcio a profondità variabile

Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Mendoza

Uve Malbec 100%

Gradazione 13,5% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 9 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Fermentato con lieviti autoctoni in recipienti di cemento. Invecchiato in cemento.

Sensazioni Di colore rosso con sfumature violacee, il suo bouquet esprime un grande carattere erbaceo con note di frutti rossi freschi. In bocca ha un'acidità vivace e tannini delicati.

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