



ACQUISTATO IL .....

"Tierra Telteca" Torrontés 2021

2021

## La piacevole leggerezza di un Torrontés in purezza



Svinando®

Prodotto con uve raccolte per la massima parte nella regione di Mendoza, questo è un bianco che può rappresentare una bella alternativa per chi cerca un vino fresco e immediato. Macerazione prefermentativa di 4 ore in pressa pneumatica a 10° C, con aggiunta di ghiaccio secco. Fermentazione in serbatoi di acciaio inossidabile con lieviti selezionati per 15 giorni, a temperature tra 15 e 17°C. Rimane in breve contatto con fecce molto fini per guadagnare complessità. Al naso rivela un intrigante bouquet che spazia dalla frutta succosa a quella tropicale, con mango, ananas e frutto della passione in bella evidenza. In bocca è vibrante e freschissimo. Un perfetto compagno di aperitivi e stuzzichini semplici. Buono da solo, sa come farci felici se abbinato a un tagliere di salumi non eccessivamente stagionati o a dei formaggi freschi. Un suggerimento per chi vuole tentare un abbinamento particolare è quello di servirlo con una bella mozzarella di bufala campana, non troppo fredda e lasciata nel suo liquido di governo fino al momento di portarla in tavola. Una vera chicca.

Molte aziende vinicole argentine sono state fondate, o vengono gestite, da famiglie immigrate in Sudamerica e provenienti dal vecchio continente, spesso dall'Italia. La storia di Bodega Finca Agostino, invece, è diversa. Anche in questo caso si tratta di una bella storia di immigrazione ma di quella particolare "di ritorno". E' la storia di quattro fratelli che, originari dell'Argentina, dopo aver vissuto per alcuni anni in Canada, decidono di far ritorno a Mendoza, per ritrovare le loro origini e riprendere il percorso iniziato dal nonno molti anni prima. Dal 2005, dunque, Vincenzo, Rosalia, Sebastian e Miguel gestiscono personalmente la loro azienda vitivinicola, producendo ottimi vini destinati ai diversi mercati internazionali. Possono contare su circa 350 ettari vitati, divisi in vari appezzamenti, coltivati seguendo pratiche ecosostenibili, per preservare l'ambiente e l'equilibrio naturale. In cantina tutte le più moderne tecnologie fanno il resto. Nascono così i vini di Bodega Finca Agostino, eccellenti per qualità e concentrazione.

### La Vigna

**Terreno Esposizione** 900 mslm

**Allevamento Densità imp.**

### Il Vino

**Tipologia** Vino Bianco

**Provenienza** Argentina

**Uve** 100% Torrontés

**Gradazione** 13% vol

**Temp. Servizio** 12 gradi

**Quando Berlo** entro 3 anni

**Abbinamento** Aperitivo, Menù di pesce

**Vinificazione** Macerazione prefermentativa di 4 ore in pressa pneumatica a 10° C, con aggiunta di ghiaccio secco. Fermentazione in serbatoi di acciaio inossidabile con lieviti selezionati per 15 giorni, a temperature tra 15 e 17°C. Rimane in breve contatto con fecce molto fini per guadagnare complessità. Imbottigliamento rapido

**Sensazioni** Aromi fruttati di pompelmo e delicate note floreali. Buon equilibrio tra frutta ed acidità. Un vino fresco e deciso.

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