



## Carignan Vigno

La Aguada Vineyard, Valle del Maule DO, Viña de Martino

Parker ama questo cileno da vecchie vigne

### **Beschreibung:**

Le vecchie vigne di Carignan risalgono ai primi anni '40 e si trovano nella soleggiata Valle del Maule. Il nome Vigno si riferisce ai "Vignadores de Carignan", un'associazione che lavora per preservare le viti di Carignan nella Valle del Maule in Cile. Con appena 6.400 bottiglie prodotte, questo è un vino davvero raro.

### **Degustationsnotiz:**

Rosso cremisi brillante. Naso complesso, tipicamente cileno, con note di ribes nero, mora, un po' di liquirizia e cioccolato, poi erbe selvatiche. Attacco molto elegante e vellutato, che lascia spazio a un frutto espressivo, estremamente concentrato ed equilibrato. Il palato, dominato da bacche nere, con fini note minerali e balsamiche, rimane estremamente elegante, con un finale preciso e dinamico. Un vino rosso con cui c'è molto da scoprire al palato.

### **Ideale con:**

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

### **Servierempfehlung:**

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

**Paese di origine:** Cile

**Appellation:** Mau

**Produttore:** Valle del Maule DO

**Allevamento:** 24 Mesi in grandi botti di legno

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 14.0%

**Da bere:** da subito fino al 2031

**Varietà d'uva:** 85% Carignan, Malbec, Cinsault

**Artikelnummer:** 1043819

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

## Carignan Vigno

La Aguada Vineyard  
Valle del Maule DO

**Herkunft:** Chile  
**Valutazioni:** Parker 97/100, Antonio Galloni 93/100, Score 19/20  
**Varietà d'uva:** 85% Carignan, Malbec, Cinsault  
**Da bere:** da subito fino al 2031  
**Weinbau:** Tradizionale  
**Allevamento:** 24 Mesi in grandi botti di legno  
**Vol. alcolici:** 14.0%  
**Servier:** Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.