



## 2021 Rosado de Corte

Valle Calchaquí, Bodega Amalaya

Rosé argentino fresco e frizzante

### Descrizione del vino:

Situato a 1600 metri di altitudine, è uno dei vigneti arroccati più alti del mondo. Nel cuore delle valli del Calchaquí, ai margini delle Ande, è circondato da alcuni dei paesaggi più spettacolari dell'Argentina. Verso Amalaya, il paesaggio cambia radicalmente, con foreste subtropicali che lasciano il posto a montagne e deserti.

### Nota di degustazione:

Rosé di media corposità. Al naso, ciliegie e fragole succose sono seguite da sfumature di melone e un accenno di lime. Al palato, la vivace freschezza si fonde meravigliosamente con gli aromi di frutta rossa, questo vino elegante rivela anche una nota di caramello e tocchi di agrumi; finale di media lunghezza con aromi persistenti.

### Abbinamenti:

Cucina estiva, cheesecake o torta di verdure, arrosto freddo, tartara di salmone, pesce, carni bianche, specialità di pasta, formaggi forti (caprini o Chaumes).

### Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

### Paese d'origine:

Argentina

### Regione:

Cafayate-Calchaquí

### Produttore:

Bodega Amalaya

### Valutazioni:

Antonio Galloni 90/100, Score 17.5/20

### Vinificazione:

3 Mesi in In vasche d'acciaio inox

### Viticoltura:

Tradizionale

### Gradazione alcolica:

13.5 %

### Maturità:

Al culmine

### Varietà d'uva:

95% Malbec, 5% Torrontés

### Numero di articolo:

1120121

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Rosado de Corte**

Valle Calchaquí  
Bodega Amalaya

<b>Origine:</b>	Argentina
<b>Valutazioni:</b>	Antonio Galloni 90/100, Score 17.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	95% Malbec, 5% Torrontés
<b>Maturità:</b>	Al culmine
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	3 Mesi in In vasche d'acciaio inox
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Servizio:</b>	Fresco, tra 9 e 12 gradi