



2021 Clos de los Siete

Valle de Uco Mendoza, Michel Rolland

I cru di Michel Rolland della Valle dell'Uco in Argentina

Descrizione del vino:

Clos de los Siete nasce negli anni 90 come progetto di Michel Rolland. Il suo obiettivo era ed è quello di creare una cuvée di diverse varietà che mostri maggiore complessità, personalità e armonia rispetto ai vini argentini comparabili. La realizzazione di questa visione è ancora oggi di grande successo: con la sua decennale esperienza, Michel Rolland è un maestro assoluto di assemblaggio. Il Clos de los Siete è un must assoluto per accompagnare una bistecca succulenta.

Nota di degustazione:

Colore rosso porpora intenso fino al bordo. Un naso incantevole di bacche scure di bosco e crostata di ciliegie, oltre a fini note aspre di timo e tabacco da pipa. Al palato è vellutato ed esplosivo allo stesso tempo; gelatina di more e mirilli, completati da sottili sapori tostati che avvolgono armoniosamente il ricco frutto. Un accenno di baccello di vaniglia, cocco grattugiato e lampone nero. Finale intenso ed espressivo, di grande lunghezza.

Abbinamenti:

Ideale per accompagnare arrostiti o stufati di manzo, bistecche, cosciotti di agnello o melanzane gratinate. Si può servire anche con brasati o pezzi nobili alla griglia.

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:	Argentina
Regione:	Mendoza
Produttore:	Clos de los Siete
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Score 18.5/20
Vinificazione:	11 Mesi in barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	da subito fino al 2032
Varietà d'uva:	59% Malbec, 15% Merlot, 13% Syrah, 6% Cabernet Franc, 4% Cabernet Sauvignon, 3% Petit Verdot
Numero di articolo:	0627521

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Clos de los Siete

Valle de Uco Mendoza
Michel Rolland

Origine:	Argentina
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	59% Malbec, 15% Merlot, 13% Syrah, 6% Cabernet Franc, 4% Cabernet Sauvignon, 3% Petit Verdot
Maturità:	da subito fino al 2032
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	11 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.