



Decero Amano 2019

La componente principale dell'Amano argentino è il Malbec, unito a Cabernet Sauvignon, Petit Verdot e Tannat. Nel calice presenta un intenso color porpora. Il naso viene inebriato da aromi di ciliegie mature, liquore di more, cioccolato, spezie asiatiche e pane tostato. Al palato è rotondo e complesso con un finale lungo e persistente. Un grande successo della Finca Decero.

Produttore	Finca Decero - Remolinos Vineyard
Categoria	Vino rosso
Paese	Argentina
Regione	Mendoza
Annata	2019
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.7 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2031
Vitigni	Malbec, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Tannat
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Ulteriori informazioni	Vegan
Numero articolo	401299
Adatto a	Brasati, Tagli di carne pregiati, Carne alla griglia
Valutazioni	Tim Atkin MW 93/100 James Suckling 93/100 Wine Enthusiast 92/100



Vinificazione

Il Decero Amano è sottoposto a una pigiatura soffice. Questo vino argentino viene poi affinato per 20 mesi in barrique francesi nuove.

Terroir

Suoli alluvionali e colluviali: Malbec da suoli grossolani, Cabernet da suoli ricchi di ghiaia e Petit Verdot e Tannat sui siti a bassa vigoria.

Storia

La Finca Decero è nata su un pezzo di terra nuda ai piedi delle Ande, dove viene data estrema importanza al lavoro manuale, ovvero «amano». Decero, che significa «da zero», è quindi proprio il nome adatto alla Finca.

