



Decero Amano 2016

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 | 2016 |
| Dimensioni della bottiglia | 150 cl |
| Gradazione alcolica | 14.8 % |
| Temperatura di degustazione | 16° - 18° |
| Invecchiamento | fino a 2028 |
| Vitigni | Malbec, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Tannat |
| Informazioni sulle allergie | Contiene solfiti |
| Ulteriori informazioni | Vegan |
| Numero articolo | 401286 |
| Adatto a | Brasati, Tagli di carne pregiati, Carne alla griglia |
| Valutazioni | Robert Parker 91/100 Tim Atkin MW 91/100 |



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.

