



## 2022 Puro Malbec

Mendoza, Dieter Meier

Un pieno di Malbec

### Descrizione del vino:

Le viti di malbec utilizzate per il Puro di Dieter Meier crescono nei vigneti di alta quota di Luján de Cuyo. Il più grande vantaggio di questa altitudine è rappresentato dalle notti di freschezza. Perché ritardano il processo di maturazione naturale e permettono alle uve di raggiungere la piena maturità fisiologica, sviluppando al contempo un equilibrio armonioso tra aromi alcolici e tannici e conservando un'acidità fresca. Il Malbec si abbina perfettamente a succulenti arrostiti di manzo con erbe provenzali, spiedini di agnello alla griglia, paste speziate, gratin piccanti e formaggi stagionati a pasta dura o molle - una poesia!

### Nota di degustazione:

.

### Abbinamenti:

Salumi, Bündnerfleisch, carpaccio, terrine, pollame, prosciutto con l'osso, salsicce alla griglia, specialità bernesi e formaggi delicati - o semplicemente per piacere.

### Consigli per il consumo:

Leggermente fresco, tra i 14 e i 16 gradi

**Paese d'origine:** Argentina

**Regione:** Mendoza

**Produttore:** Bodega Ojo de Agua - Dieter Meier

**Valutazioni:** James Suckling 91/100, Score 18/20

**Vinificazione:** in In vasche d'acciaio inox

**Viticoltura:** Bio

**Gradazione alcolica:** 14.5 %

**Varietà d'uva:** 100% Malbec

**Numero di articolo:** 1056922

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Puro Malbec**

Mendoza  
Dieter Meier

<b>Origine:</b>	Argentina
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 91/100, Score 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Malbec
<b>Viticoltura:</b>	Bio
<b>Vinificazione:</b>	in In vasche d'acciaio inox
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Servizio:</b>	Leggermente fresco, tra i 14 e i 16 gradi