

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



Bodega Aniello 006 Riverside - Pinot Noir

Appellation: Argentine - Patagonia

Cépage : Pinot Noir

Région: Argentine, Patagonie

Vinification : Les raisins sont récoltés à la main puis passent une macération à froid pendant trois jours. La fermentation se déroule dans de petites cuves en béton dans le cadre d'un processus lent et à température contrôlée, avec 30% des grappes. Des levures indigènes sont utilisées. La fermentation malolactique.

Garde: 5 - 7 ans

Dégustation : De merveilleux arômes de fruits rouges comme ces canneberges et des fraises, accompagnées de quelques touches de roses et de minéraux terreux.

f Accords: Becasses aux cepes, canard, cabillauds à la provençale

Producteur : Bodega Aniello est un domaine à taille humaine qui cherche à explorer la valeur de l'ancienne tradition viticole de la Patagonie, tout en restant en contact avec les racines italiennes de ses membres. Ceux-ci, attirés par la qualité et la personnalité des vins de la région, décident d'acheter le premier domaine, appelé 006, situé dans le district de Mainque, dans la haute vallée du Rio Negro. Dans un deuxième temps, un autre domaine de 20 hectares avec un ancien domaine viticole a été acheté. La cave a été construite en 1927, et le domaine comptait 1 hectare d'anciens vignobles plantés en 1932 et 4 hectares plantés en 1947, tous constitués d'une sélection de malbec pré phylloxéra.