

Alessandro Speri
PRODIGO
 A R G E N T I N A

Nome	Prodigo Tempranillo Clasico	Altitudine	940 / 1.050 mts
Annata	2006	Resa	9.500 Kgs./ha
Alcohol	13,5%	Vendimmia	A mano
Produzione	8.000 botiglia	Fermentazione	Due settimane sulle bucce Malolactica en barrica.
Package	Cajas de 12 botiglia	Invecchiamento	4 mesi in barricas de rovele francese.
Produttore	Alessandro Speri	Affinamento	4 mesi en botiglia
Enologo	Attilio Pagli	Precio	
Uvaggio	Tempranillo 100%		
Origine	La Consulta, Mendoza (Argentina).		

Nota di degustazione Sentori di fragoline di bosco, amarene blu e fichi maturi al naso. In bocca si presenta delicato nei suoi notevoli tannini, con minerali soavi e cuoio. Ben bilanciato, con buona acidità e piacevole finale persistente.

Name	<i>Prodigo Classic Tempranillo</i>	Vineyard altitud	<i>940 / 1.050 mts u.sl.</i>
Vintage	2006	Yield	<i>9.500 Kgs./ha</i>
Alcohol	13,5%	Harvest	<i>Hand picked</i>
Production	8.000 bottles	Ferments	<i>Two weeks on skin</i>
Package	12 bottles per box	Aging	<i>Four months in french oak barrel</i>
Producer	<i>Alessandro Speri</i>	Fining	<i>Four months in bottle</i>
Winemaker	<i>Attilio Pagli</i>	Price	
Grapes	<i>Tempranillo 100%</i>		
Origin Area	<i>La Consulta, Mendoza (Argentina).</i>		

Tasting Note *Wild strawberry, black blue cherry and fig notes on the nose, with a fresh fruit berries complexity. Light and delicate on the palate with soft hints of mineral and smooth leather, good tannins. Well balanced with fine acidity and rich mouth feel. Lovely length."*

