

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

<b>Nome</b>	<b>Prodigo Malbec Clasico</b>	<b>Altitudine</b>	940 / 1.050 mts
<b>Annata</b>	2004	<b>Resa</b>	9.500 Kgs./ha
<b>Alcohol</b>	14%	<b>Vendimmia</b>	A mano
<b>Produzione</b>	35.000 botellas	<b>Fermentazione</b>	Due settimane sulle bucce Malolattica en barrica.
<b>Package</b>	Cajas de 12 botiglia	<b>Invecchiamento</b>	4 mesi in barricas de rovele francese.
<b>Produttore</b>	Alessandro Speri	<b>Affinamento</b>	4 mesi en botiglia
<b>Enologo</b>	Attilio Pagli	<b>Precio</b>	
<b>Uvaggio</b>	Malbec 100%		
<b>Origine</b>	La Consulta y Luján de Cuyo, Mendoza (Argentina).		

**Nota di degustazione** Colore brillante con toni violacei. Profumo con sentori di ciliegia e prugna. In bocca si presenta di buona struttura con piacevoli note di frutta rossa e delicati tannini. Finale piacevole e di buona persistenza.

**Press Release** Silver Medal at Florida International Wine Challenge, Miami – US (2006).  
Recommended by Decanter Magazine – UK (2007).  
Recommended by Cava – Club del Vino of Mexico (2005)

<b>Name</b>	<i>Prodigo Classic Malbec</i>	<b>Vineyard altitud</b>	940 / 1.050 mts u.sl.
<b>Vintage</b>	2004	<b>Yield</b>	9.500 Kgs./ha
<b>Alcohol</b>	14%	<b>Harvest</b>	Hand picked
<b>Production</b>	35.000 bottles	<b>Ferments</b>	Two weeks on skin
<b>Package</b>	12 bottles per box	<b>Aging</b>	Four months in french oak barrel
<b>Producer</b>	Alessandro Speri	<b>Fining</b>	Four months in bottle
<b>Winemaker</b>	Attilio Pagli	<b>Price</b>	
<b>Grapes</b>	Malbec 100%		
<b>Origin Area</b>	La Consulta y Luján de Cuyo, Mendoza (Argentina).		

**Tasting Note** *Bright colour with violet hues. Aroma of fruity cherry and plum flavour. Mouth fill flavoured with a lots of fruit coming through the palate, soft tannins, pleasant finish.*

**Press Release** Silver Medal at Florida International Wine Challenge, Miami – US (2006).  
Recommended by Decanter Magazine - UK (2007).  
Recommended by Cava – Club del Vino of Mexico (2005)

