

# I VINI DEL CILE

## Chardonnay e Cabernet Sauvignon

### Chardonnay



Uno Chardonnay equilibrato e morbido, da 13°.

**Alla vista** il vino ha un bel colore paglierino con riflessi dorati che denotano una buona maturazione ed anche una bella limpidezza.

**All'olfatto** è intenso, con forti note di evoluzione. Spiccano diversi sentori di sottobosco come fungo, tartufo, torba, di vegetale come il bosso e il peperone verde, ma anche frutta matura, cocco, fiori maturi di sambuco e biancospino e forti sentori burrosi.

**Al gusto** è caratterizzato da freschezza, sapidità e leggeri tannini dovuti al legno della botte dove ha maturato.

**Abbinamenti:** E' un vino armonico da abbinare a carni bianche, a formaggi erborinati (Gorgonzola, Roquefort), oppure a piatti a base di tartufo.

**Servire tra gli 8 e i 10 gradi**

### Cabernet Sauvignon

**Alla vista** è un Cabernet Sauvignon dal colore violetto maturo, con un aspetto brillante e setoso.

**All'olfatto** rivela aromi di frutta rossa matura che sfumano verso il cuoio con punte di ciliegia e aromi di legno tostato.

**Al gusto** si può apprezzare un vino mediamente corposo, rotondo, bilanciato, leggermente tannico, con tannini moderati e persistenti al palato, amabile, con una acidità e zuccheri che si coniugano armonicamente. Gli apporti al gusto da parte del legno contribuiscono alla sua complessità, in via retronasale manifesta la sua eleganza, complessità in forma persistente.

**Abbinamenti:** Consigliato con carni arrosto, selvaggina e formaggi.

**Servire a 18 gradi**



# I VINI DEL CILE

## Chardonnay e Cabernet Sauvignon

Le caratteristiche dei vini cileni sono dovute al clima e al territorio, infatti grazie agli effetti dell'oceano Pacifico e della catena montuosa delle Ande, il clima cileno è piuttosto mite, le temperature raramente salgono al di sopra dei 32 gradi e le notti di estate sono fresche. Inoltre la grande disponibilità di acqua, che proviene dalla neve che si scioglie dalle cime della Ande per poi scaricarsi nell'oceano Pacifico rappresenta una preziosa risorsa per l'irrigazione dei vigneti.

## I Produttori

Vigna Chequen è una impresa "campesina" associativa formata da 11 soci produttori agricoltori, che possiedono una percentuale dell'impresa da un 5% a un 15%. Tutti i soci vivono nella provincia di Talca, nella VII regione di Maule.

Questa è una delle zone rurali del Cile più povere, infatti l'unica fonte di reddito degli abitanti è l'agricoltura, esistono ben poche industrie e queste ultime, molto grandi, sono completamente meccanizzate ed utilizzano poca manodopera altamente specializzata.

La regione produce il 50% di tutto il vino cileno, con uva che proviene da appezzamenti per la maggioranza inferiori a 20 ettari.

L'obiettivo principale della Vigna Chequen è trasformare i produttori di uva in una impresa vinicola che produce, elabora, commercializza e esporta dei vini di buona qualità. Il salario minimo in Cile è 115.500 pesos, per 48 ore alla settimana, che includono anche i fondi pensione e previdenza. I dipendenti di Vigna Chequen ricevono uno stipendio di 180.000 pesos al mese, mentre per i soci lavoratori è sempre assicurato lo stipendio minimo arricchito da premi produzione stabiliti per contratto.

La Vigna Chequen ha individuato inoltre alcuni campi di azione di sviluppo sociale che ha deciso di incentivare: promuove la formazione di tipo agricolo anche nelle scuole, contribuisce a sostenere il gruppo di donne "La Esperanza" di Lo Figueroa (Pencahue) e appoggia finanziariamente i produttori per l'acquisto delle case.



**Soc. Coop. Commercio Alternativo**

via Darsena 176/a • 44100 - Ferrara

tel. 0532 774811 • fax 0532 52845

[www.commercioalternativo.it](http://www.commercioalternativo.it)

[info@commercioalternativo.it](mailto:info@commercioalternativo.it)