vinetur

Descubrí un Malbec de autor by Nicolás Di Nobile Wines

Nicolás Di Nobile nació en Avellaneda y como buen hijo de inmigrantes italianos el vino siempre fue parte de su vida.

lunes 6 de abril de 2026

ESCRITO POR MAPA DEL VINO


TUPUNGATO
VALLE DE UCO
MALBEC
2023
VIÑA
LA ARBOLEDA
FINCA PROPIA
Nicolás Di Nobile
WINE SELECTION

En cada recuerdo hay un vino en la mesa porque el vino siempre fue en su familia motivo de reunión o conversación.

Nicolás es periodista, conduce y produce desde el año 2003 el magazine "Frecuencia Show" los miércoles a las 17, por www.fmradiovox.com, recientemente nominado al Premio Martín Fierro Latino en el rubro Programa de radio AM/FM.

Su espíritu emprendedor lo llevó después de los 50 años a crear sus propios vinos que hoy son una realidad.

Así nació La Arboleda Malbec 2023 wine selection by Nicolás Di Nobile elaborado por el enólogo Antonio Mas en Finca Propia con uvas provenientes de Tupungato, Valle de Uco, Mendoza. Las uvas de este Malbec que cumplieron el sueño de hacer vino a Nicolas Di Nobile, provienen de los cuarteles nº4 y nº5 implantados sobre suelos sedimentarios de textura equilibrada, donde la profundidad y el origen del terreno aportan estructura, frescura y una identidad inconfundible.

El clon Cote Rouge, cuidadosamente adaptado al terroir de Finca Propia, alcanza allí una expresión varietal excepcional con notas que reflejan toda la pureza y la elegancia del Malbec, en su máxima autenticidad.

En cada copa se revela la armonía entre frescura, equilibrio y carácter con aromas intensos que recuerdan a ciruela madura, una complejidad aportada por su paso por madera y un ataque en boca pleno y persistente que anticipa un vino con un gran potencial de guarda.

¿Con qué acompañarlo? Su propio hacedor lo recomienda con un típico asado argentino junto a la familia y a los amigos de la vida.

La actual wine selection by Nicolás Di Nobile se completa con un Chardonnay 2025 y un Blend 2022 (63% Malbec y 37% Cabernet Sauvignon).

Precio sugerido de venta en vinotecas: $22.000

Pedilo acá: https://www.instagram.com/dinobilewines