

*C'era
una volta.*

Luca Maroni
89/100



Pinot Nero

Oltrepò Pavese - Denominazione di Origine Controllata

PROVENIENZA:

Oltrepò Pavese

VITIGNO:

Pinot Nero in purezza vinificato in rosso

TERRENO:

Terreno Argilloso, con marna calcarea e gessi sito intorno al 45° parallelo nord.

COLTIVAZIONE DELLA VITE:

Cordone speronato e guyot

RACCOLTA:

Manuale in cassetta

VINIFICAZIONE:

Pigiadiraspatura delle uve con macerazione prefermentativa e macroossigenazione per ottenere il suo inconfondibile colore. Fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati.

AFFINAMENTO:

In vasche di acciaio Inox. Durante l'affinamento il vino viene sottoposto a numerosi controlli analitici per garantirne l'integrità.

IMBOTTIGLIAMENTO:

Sterile a freddo

GRADAZIONE ALCOLICA:

13% vol

COLORE:

Rubino chiaro con leggere velature granate

OLFATTO:

Molto intenso, con sentori di frutti di bosco, mora, lampone, ribes nero, richiami alla viola

GUSTO:

Secco, dal sapore fresco, sapido, con buona nota acidula, note speziate, chiodi di garofano

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Primi piatti come tortelli, secondi di carne brasata e grigliata, selvaggina di pelo e di piuma, formaggi di media stagionatura con confetture per esaltare i sentori di frutti di bosco

ABBINAMENTI INTERNAZIONALI:

Escargot a la Bourguignonne - Francia
Fajitas - Messico

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

16° - 18° C

CURIOSITÀ:

Il vitigno Pinot nero deve il nome alla caratteristica forma a 'pigna' del grappolo d'uva. Già nel 1500 era presente nelle colline piacentine e pavesi, ma il vitigno che conosciamo deriva probabilmente da quello francese. Coltivato in terreni marnosi-calcarei come quelli della Lombardia e del Piemonte, esprime le sue caratteristiche di vitigno impegnativo da lavorare, infatti anche nelle tecniche di cantina è necessaria una sapiente conoscenza delle sue caratteristiche per poterne esaltare i profumi.

