C'era una volta...

Pinot Noir DOC

Vino Rosso Fermo

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.

CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1308/2013

Pinot Noir / DOC Oltrepò Pavese:

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: Rosso rubino carico vivace con spuma violacea compatta e persistente

OLFATTO: Intenso, persistente, sentori di viola selvatica, ciliegia, frutti di bosco, note floreali di acacia, fiori bianchi e spezie come il pepe nero

GUSTO: Pieno, avvolgente, morbido, persistente con retrogusto rotondo e tannino piacevolmente strutturato, fresco e sapido

ABBINAMENTI INTERNAZIONALI: Escargot a la Bourguignonne –Francia Fajitas – Messico

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18° C